BRASIERA FISSA ELETTRICA
FIXED ELECTRIC BRATT PAN
FESTSTEHENDE ELEKTRO-KIPPBRATPFANNE
SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE
SARTÉN FIJA ELÉCTRICA

0G1BR3E
1G1BR3E

MANUALE D’USO E INSTALLAZIONE
USE AND INSTALLATION MANUAL
BEDIEN- UND INSTALLATIONSHANDBUCH
MANUEL D’UTILISATION ET D’INSTALLATION
MANUAL DE USO E INSTALACIÓN




Italiano IT
English GB
Deutsch DE
Français FR
Español ES

Ed.0 06/2008



3143090

C139604000.fm

INDICE

INDICE ANALITICO

IT

INFORMAZIONI PER IL LETTORE 0

Per rintracciare facilmente gli argomenti specifici di interesse, consultare l'indice analitico posto all'inizio del manuale.

Questo manuale è suddiviso in due parti.



1ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari eterogenei, cioè gli utilizzatori dell'apparecchiatura.



2ª parte: contiene tutte le informazioni necessarie ai destinatari omogenei, cioè tutti gli operatori esperti e autorizzati a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare e demolire l'apparecchiatura.

Mentre gli utilizzatori devono consultare solo la 1ª parte, agli operatori esperti è dedicata la 2ª parte. Essi possono leggere anche la 1ª parte per avere, se necessario, una visione più completa delle informazioni.

INFORMAZIONI GENERALI 1

SCOPO DEL MANUALE

Questo manuale, che è parte integrante dell'apparecchiatura, è stato realizzato dal costruttore per fornire le informazioni necessarie a coloro che sono autorizzati ad interagire con essa nell'arco della sua vita prevista.

Oltre ad adottare una buona tecnica di utilizzo, i destinatari delle informazioni devono leggerle attentamente ed applicarle in modo rigoroso. Queste informazioni sono fornite dal costruttore nella propria lingua originale (italiana) e possono essere tradotte in altre lingue per soddisfare le esigenze legislative e/o commerciali.

Un po' di tempo dedicato alla lettura di tali informazioni, permetterà di evitare rischi alla salute e alla sicurezza delle persone e danni economici.

IT

Conservare questo manuale per tutta la durata di vita dell'apparecchiatura in un luogo noto e facilmente accessibile, per averlo sempre a disposizione nel momento in cui è necessario consultarlo.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche senza l'obbligo di fornire preventivamente alcuna comunicazione.

Per evidenziare alcune parti di testo di rilevante importanza o per indicare alcune specifiche importanti, sono stati adottati alcuni simboli il cui significato viene di seguito descritto.



Cautela - Avvertenza

Indica che è necessario adottare comportamenti adeguati per non mettere a rischio la salute e la sicurezza delle persone e non provocare danni economici.



Importante

Indica informazioni tecniche di particolare importanza da non trascurare.

IDENTIFICAZIONE COSTRUTTORE E APPARECCHIATURA

La targhetta di identificazione raffigurata, è applicata direttamente sull'apparecchiatura. In essa sono riportati i riferimenti e tutte le indicazioni indispensabili alla sicurezza di esercizio.

A) Modello apparecchiatura.

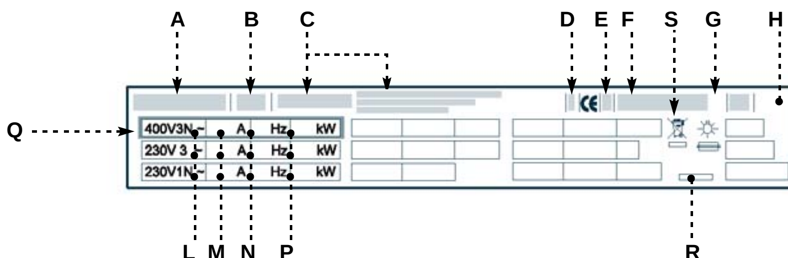
B) Tipo di personalizzazione.

C) Identificazione costruttore.

D) Classe di isolamento.

E) Anno di costruzione.

F) Numero di matricola.



IDM-39603606200.tif

C139604000.fm

G) Grado di protezione.
H) Paese di destinazione.
L) Tensione (V).
M) Assorbimento (A).
N) Frequenza (Hz).
P) Potenza dichiarata (kW).
Q) Indicatore tensione di collaudo.
R) Data di costruzione.
S) Simbolo RAEE.

MODALITÀ DI RICHIESTA ASSISTENZA

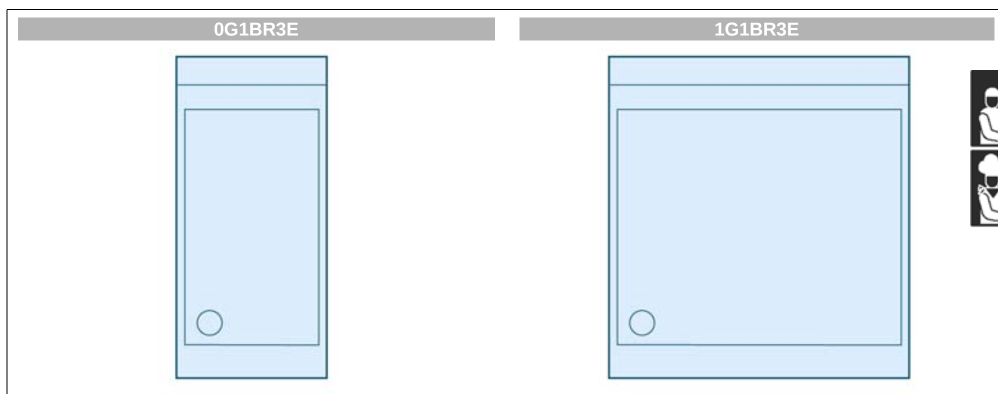
Per qualsiasi esigenza rivolgersi ad uno dei centri autorizzati. Per ogni richiesta di assistenza tecnica, indicare i dati riportati sulla targhetta di identificazione ed il tipo di difetto riscontrato.

INFORMAZIONI TECNICHE 2

DESCRIZIONE GENERALE APPARECCHIATURA

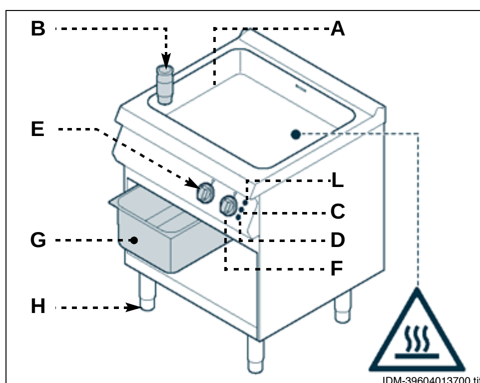
La brasiera, d'ora innanzi definita apparecchiatura, è stata progettata e costruita per la preparazione e cottura di alimenti nell'ambito della ristorazione professionale.

In funzione delle esigenze di utilizzo, l'apparecchiatura è prodotta in più versioni (vedi figura).



Organi principali

A)Vasca di cottura; realizzata in acciaio inox**.**
B)Tappo di scarico; per scaricare l'acqua nella bacinella di raccolta.
C)Spia rete; per segnalare l'attivazione dell'alimentazione elettrica.
D)Spia temperatura; per segnalare la fase di riscaldamento dell'acqua contenuta nella vasca.
E)Manopola regolazione resistenze; per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.
F)Manopola comando resistenze; per regolare la potenza di riscaldamento.
G)Bacinella di raccolta; per raccogliere l'acqua contenuta nella vasca.
H)Piedi registrabili; per consentire un perfetto livellamento dell'apparecchiatura.
L)Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.



IT

DATI TECNICI

Vedi tabelle e “Scheda allacciamenti” in fondo al manuale.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

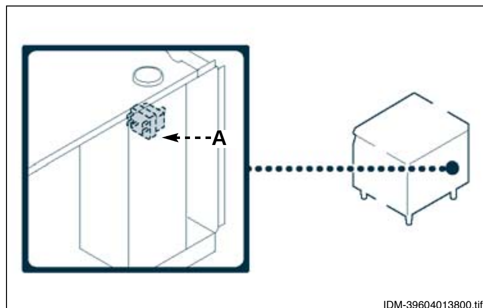
Anche se l’apparecchiatura è completa di tutti i dispositivi di sicurezza, in fase di installazione e allacciamento essi dovranno, se necessario, essere integrati con altri in modo da rispettare le leggi vigenti in materia. L’illustrazione indica la posizione dei dispositivi.

A)Termostato di sicurezza; blocca l'alimentazione elettrica in caso di surriscaldamento.



Cautela - Avvertenza

Verificare quotidianamente che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti.



SEGNALI DI SICUREZZA E INFORMAZIONE

L’illustrazione indica la posizione dei segnali applicati.

A)Targa identificazione costruttore e apparecchiatura.

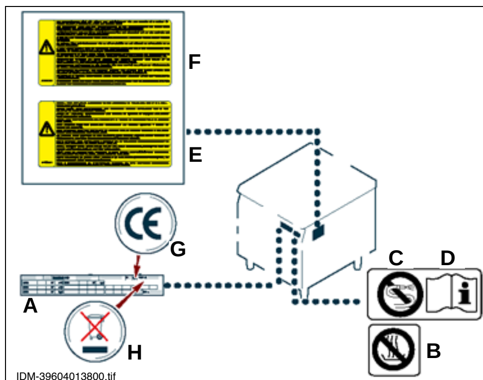
B)Pericolo generico: è vietato il funzionamento a secco.

C)Pericolo generico: durante il lavaggio dell'apparecchiatura non dirigere getti d'acqua in pressione sulle parti interne.

D)Pericolo generico: prima di effettuare qualsiasi tipo di intervento leggere attentamente il manuale.

E)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Installare conformemente alle normative in vigore ed utilizzare solo in ambienti bene areati”.

F)Pericolo generico: richiama l'attenzione sul rispetto delle norme. “Si declina ogni responsabilità per il mancato rispetto delle norme di installazione e messa in funzione”.



G)Marcatura CE: indica che l'apparecchiatura è conforme alla normativa

H)Simbolo RAEE: indica che l'apparecchiatura deve essere oggetto di raccolta separata.

ACCESSORI A RICHIESTA

A richiesta l'apparecchiatura può essere corredata dei seguenti accessori (vedi “catalogo generale”).

SICUREZZA 3

NORME PER LA SICUREZZA

– Il costruttore, in fase di progettazione e costruzione, ha posto particolare attenzione agli aspetti che possono provocare rischi alla sicurezza e alla salute delle persone che interagiscono con l’apparecchiatura. Oltre al rispetto delle leggi vigenti in materia, egli ha adottato tutte le “regole della buona tecnica di costruzione”. Scopo di queste informazioni è quello di sensibilizzare gli utenti a porre particolare attenzione per prevenire qualsiasi rischio. La prudenza è comunque insostituibile. La sicurezza è anche nelle mani di tutti gli operatori che interagiscono con l’apparecchiatura.

– Leggere attentamente le istruzioni riportate nel manuale in dotazione e quelle applicate direttamente, in particolare rispettare quelle riguardanti la sicurezza. Un po' di tempo dedicato alla lettura risparmierà spiacevoli incidenti; è sempre troppo tardi ricordarsi di quello che si sarebbe dovuto fare quando ciò è già accaduto.
– Non manomettere, non eludere, non eliminare o bypassare i dispositivi di sicurezza installati. Il mancato rispetto di questo requisito può recare rischi gravi per la sicurezza e la salute delle persone.
– Anche dopo essersi documentati opportunamente, al primo uso, se necessario, simulare alcune manovre di prova per individuare i comandi, in particolare quelli relativi all'accensione e allo spegnimento, e le loro funzioni principali.
– Utilizzare l'apparecchiatura solo per gli usi previsti dal fabbricante. L'impiego dell'apparecchiatura per usi impropri può recare rischi per la sicurezza e la salute delle persone e danni economici.
– Tutti gli interventi di manutenzione che richiedono una precisa competenza tecnica o particolari capacità, devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato, con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.
– Per mantenere l'igiene e proteggere gli alimenti lavorati da tutti i fenomeni di contaminazione, è necessario pulire accuratamente gli elementi che vengono a contatto direttamente o indirettamente con gli alimenti e tutte le zone limitrofe. Effettuare queste operazioni usando esclusivamente prodotti detergenti per uso alimentare, evitando nel modo più assoluto quelli infiammabili o che contengono sostanze nocive alla salute delle persone. Tali operazioni vanno eseguite quando si riscontra una ragionevole necessità e alla fine di ogni utilizzo.
– Alla fine di ogni utilizzo, assicurarsi che le manopole di comando siano disattivate e le linee di alimentazione scollegate.
– In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura e dell'ambiente circostante, secondo le indicazioni fornite dal costruttore e dalle leggi vigenti in materia.



USO E FUNZIONAMENTO 4

IT

RACCOMANDAZIONI PER L'USO

Importante

L'incidenza degli infortuni derivante dall'uso di apparecchiature, dipende da molti fattori che non sempre si riescono a prevenire e controllare. Alcuni incidenti possono dipendere da fattori ambientali non prevedibili, altri dipendono soprattutto dai comportamenti degli utilizzatori. Essi, oltre ad essere autorizzati ed opportunamente documentati, se necessario, al primo uso, dovranno simulare alcune manovre per individuare i comandi e le funzioni principali. Attuare solo gli usi previsti dal costruttore e non manomettere nessun dispositivo per ottenere prestazioni diverse da quelle previste.
Prima dell'uso verificare che i dispositivi di sicurezza siano perfettamente installati ed efficienti. Gli utilizzatori, oltre ad impegnarsi a soddisfare questi requisiti, devono applicare tutte le norme di sicurezza e leggere con attenzione la descrizione dei comandi e la messa in servizio.

DESCRIZIONE COMANDI

Sull'apparecchiatura sono disposti i comandi per attivare le funzioni principali.

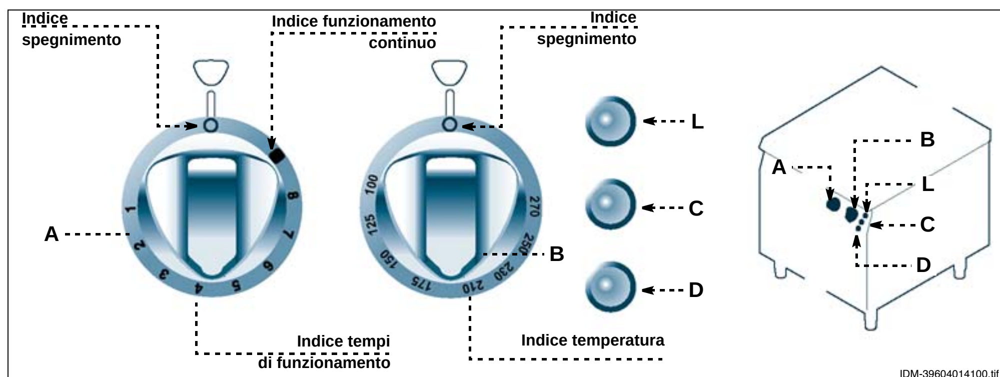
A)Manopola regolazione resistenze: per regolare i tempi di funzionamento delle resistenze.
– pos. 1÷8: tempi di intervento gradatamente crescenti (pos.1 tempi brevi – pos.8 tempi lunghi);
– pos. ■: funzionamento continuo.

B)Manopola comando resistenze: per regolare la potenza di riscaldamento delle resistenze.

C)Spia rete: accesa segnala l'attivazione dell'alimentazione elettrica.

D) Spia temperatura: accesa segnala che l'acqua non ha raggiunto la temperatura impostata, a temperatura raggiunta la spia si spegne.

L) Spia termostato: per segnalare l'intervento del termostato di sicurezza.



ACCENSIONE E SPEGNIMENTO APPARECCHIATURA



Accensione

1 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per attivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

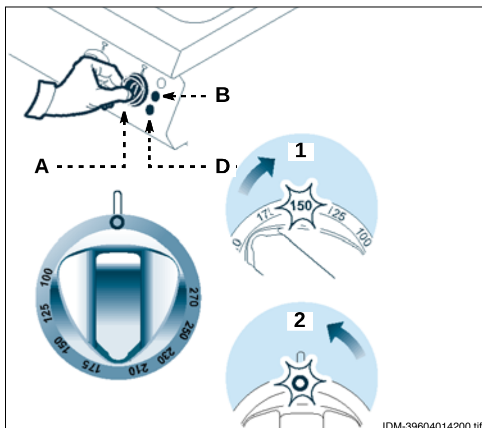
2 - Ruotare la manopola (**A**) in senso orario (pos. **1**) in corrispondenza della temperatura desiderata per attivare la'limentazione elettrica. La spia di rete **(B)** si accende.

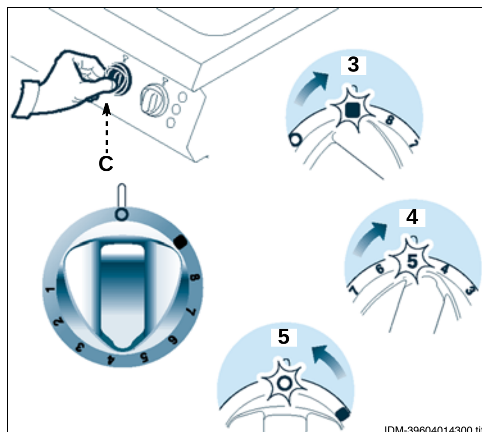
3 - Ruotare la manopola (**C**) in senso orario (pos. **3**) per attivare le resistenze di riscaldamento.

4 - La spia temperatura **(D)** si accende.A temperatura raggiunta la spia si spegne.

Se si ruota la manopola (A) per attivare l'alimentazione elettrica e la manopola (C) è già in posizione 3 le spie (B-D) si accendono contemporaneamente

5 - Ruotare la manopola **(C)** su un indice di potenza (pos. **4**) per impostare i tempi di funzionamento delle resistenze in modo da mantenere costante la temperatura di cottura.





Importante

Con la manopola (C) in posizione 3, le resistenze hanno un funzionamento continuo, interrotto solo dal raggiungimento della temperatura impostata. Con la manopola (C) nelle posizioni 4, le resistenze hanno dei tempi di funzionamento direttamente proporzionali all'indice di potenza selezionato.

IT

Spegnimento

1 - Ruotare entrambe le manopole **(A-C)** in senso antiorario (pos. **2-5**) per spegnere l'apparecchiatura. La spia di rete **(B)** si spegne

2 - Agire sull'interruttore automatico sezionatore per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale.

INATTIVITÀ PROLUNGATA DELL'APPARECCHIATURA

Se l'apparecchiatura rimane inattiva per un lungo tempo, procedere nel modo indicato:

1 - agire sull'interruttore sezionatore dell'apparecchiatura per disattivare l'allacciamento alla linea elettrica principale;

2 - pulire accuratamente l'apparecchiatura e le zone limitrofe;

3 - cospargere con un velo d'olio alimentare le superfici in acciaio inox;

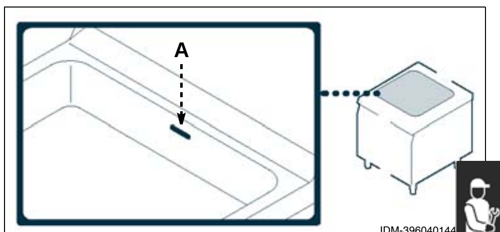
4 - eseguire tutte le operazioni di manutenzione;

5 - ricoprire l'apparecchiatura con un involucro lasciando alcune fessure per la circolazione dell'aria.

CONSIGLI PER L'USO

Al fine di garantire un corretto uso dell'apparecchiatura, è bene applicare i seguenti consigli:

– utilizzare esclusivamente gli accessori indicati dal costruttore;
– verificare che il livello dell'acqua non superi mai il limite indicato (**A**);
– non utilizzare l'apparecchiatura per la frittura di alimenti.



MANUTENZIONI 5

IT

RACCOMANDAZIONI PER LA MANUTENZIONE

Mantenere l'apparecchiatura in condizioni di massima efficienza effettuando le operazioni di manutenzione programmata previste dal costruttore. Una buona manutenzione consentirà di ottenere le migliori prestazioni, una più lunga durata di esercizio e un mantenimento costante dei requisiti di sicurezza.



Cautela - Avvertenza

Prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione, attivare tutti i dispositivi di sicurezza previsti e valutare se sia necessario informare adeguatamente il personale che opera e quello nelle vicinanze. In particolare disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore ed impedire l'accesso a tutti i dispositivi che potrebbero, se attivati, provocare condizioni di pericolo inatteso causando danni alla sicurezza e alla salute delle persone.

Ad **ogni fine esercizio** e ogni volta che se ne riscontra la necessità, pulire:

– il mantello esterno;
– la vasca di cottura (vedi pag. 8);
– l'apparecchiatura e l'ambiente circostante (vedi pag. 7).

Ogni **100 ore di esercizio** fare eseguire, da operatori esperti e autorizzati, le seguenti operazioni:

– verificare efficienza termostato di sicurezza;
– verificare efficienza impianto elettrico.

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA

Considerando che l'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti alimentari per l'uomo, è necessario prestare particolare cura a tutto ciò che riguarda l'igiene, mantenendo costantemente pulita la l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante.



Importante

Prima di iniziare qualsiasi intervento di pulizia, disattivare l'alimentazione elettrica tramite l'interruttore sezionatore.

Si raccomanda di applicare anche gli accorgimenti di seguito indicati.

1 - Per pulire le parti dell'apparecchiatura usare solo acqua tiepida, prodotti detergenti per uso alimentare e materiale non abrasivo.


Cautela - Avvertenza

Non usare prodotti che contengono sostanze dannose e pericolose per la salute delle persone (solventi, benzine, ecc.).

2 - Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle. Non utilizzare getti d'acqua in pressione.
3 - Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle. In particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
4 - Pulire tempestivamente i residui di cibo per evitare che induriscano.
5 - Pulire i depositi calcarei che possono formarsi in alcune superfici dell'apparecchiatura.

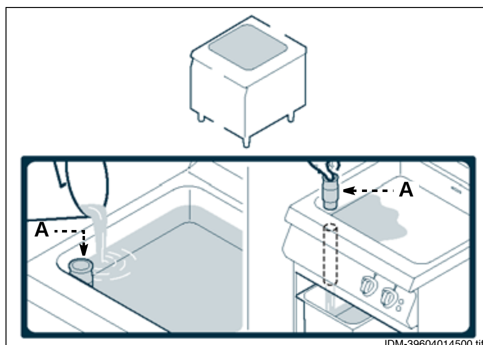
PULIZIA VASCA

Per questa operazione procedere come di seguito indicato.

1 - Spegnere e lasciare raffreddare l'apparecchiatura (vedi pag. 6).
2 - Agire sull'interruttore sezionatore per disattivare l'alimentazione elettrica.
3 - Chiudere il foro di scarico con tappo (**A**).
4 - Cospargere l'interno della vasca con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.



5 - Risciacquare con acqua potabile e rimuovere il tappo (**A**) per eseguire lo svuotamento della vasca.
6 - Cospargere la vasca con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente.



7 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la vasca.

PULIZIA BACINELLE

Per questa operazione procedere come di seguito indicato:

1 - Cospargere l'interno della bacinella con un prodotto detergente appropriato per uso alimentare.
2 - Risciacquare con acqua potabile ed eseguire lo svuotamento della bacinella.
3 - Cospargere la bacinella con un prodotto specifico o una soluzione di acqua e aceto per eliminare i residui di detergente
4 - Risciacquare, svuotare ed asciugare la bacinella.

IT

GUASTI 6

RICERCA GUASTI

L'apparecchiatura, prima della messa in servizio, è stata preventivamente collaudata. Le informazioni di seguito riportate hanno lo scopo di aiutare l'identificazione e correzione di eventuali anomalie e disfunzioni che potrebbero presentarsi in fase d'uso. Alcuni di questi problemi possono essere risolti dall'utilizzatore, per tutti gli altri è richiesta una precisa competenza tecnica o particolari capacità e quindi devono essere eseguiti esclusivamente da personale qualificato con esperienza riconosciuta e acquisita nel settore specifico di intervento.

Inconvenienti	Cause	Rimedi
Le resistenze per il riscaldamento non si attivano.	Allacciamento elettrico non eseguito correttamente.	Controllare il collegamento dei cavi elettrici.
	Intervento del termostato di sicurezza.	Eseguire il ripristino apparecchiatura (vedi pag. 12).
	Commutatore guasto.	Sostituire il commutatore.

RACCOMANDAZIONI PER LA MOVIMENTAZIONE E INSTALLAZIONE



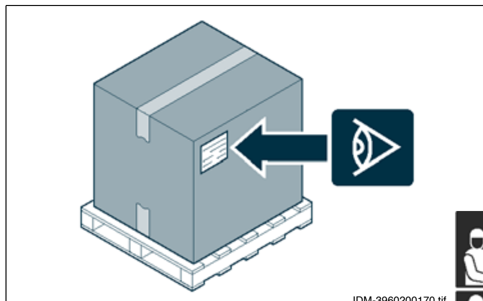
Importante

Eseguire la movimentazione e l'installazione rispettando le informazioni fornite dal costruttore, riportate direttamente sull'imballo, sull'apparecchiatura e nelle istruzioni per l'uso.

Colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, organizzare un "piano di sicurezza" per salvaguardare l'incolumità delle persone direttamente coinvolte.

IMBALLO E DISIMBALLO

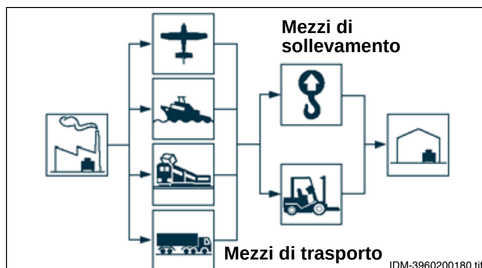
L'imballo è realizzato, limitando gli ingombri, anche in funzione del tipo di trasporto adottato.
Per facilitare il trasporto, la spedizione può essere eseguita con alcuni componenti smontati ed opportunamente protetti e imballati.
Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni necessarie ad effettuare il carico e lo scarico.
In fase di disimballo, controllare l'integrità e l'esatta quantità dei componenti.
Il materiale di imballo va opportunamente smaltito nel rispetto delle leggi vigenti.



IDM-3960200170.tif

TRASPORTO

Il trasporto, in funzione anche del luogo di destinazione, può essere effettuato con mezzi diversi.
Lo schema raffigura le soluzioni più utilizzate.
In fase di trasporto, al fine di evitare spostamenti intempestivi, ancorare al mezzo di trasporto in modo adeguato.



IDM-3960200180.tif

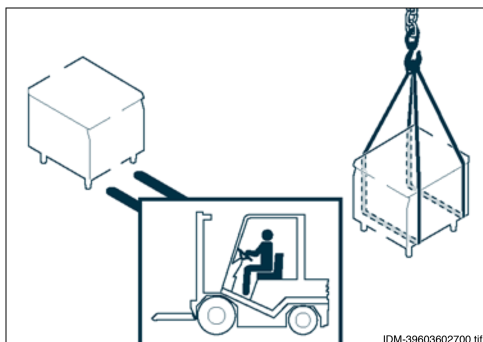
MOVIMENTAZIONE E SOLLEVAMENTO

L'apparecchiatura può essere movimentata con un dispositivo di sollevamento a forche o a gancio di portata adeguata.
Prima di effettuare questa operazione, controllare la posizione del baricentro del carico.



Importante

Nell'inserire il dispositivo di sollevamento, fare attenzione ai tubi di alimentazione e scarico.



IDM-39603602700.tif

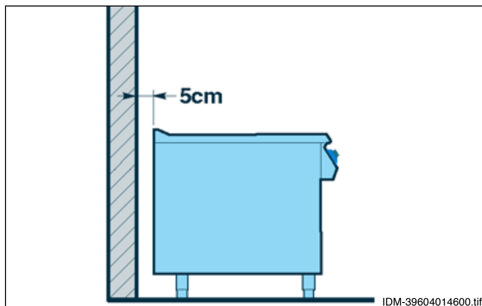
IT

INSTALLAZIONE APPARECCHIATURA

Tutte le fasi di installazione devono essere considerate, sin dalla realizzazione del progetto generale. Prima di iniziare tali fasi, oltre alla definizione della zona di installazione, colui che è autorizzato ad eseguire queste operazioni dovrà, se necessario, attuare un “piano di sicurezza” per salvaguardare l’incolumità delle persone direttamente coinvolte ed applicare in modo rigoroso tutte le leggi, con particolare riferimento a quelle sui cantieri mobili.

La zona di installazione deve essere provvista di tutti gli allacciamenti di alimentazione, di scarico dei residui di produzione, deve essere adeguatamente illuminata ed avere tutti i requisiti igienici e sanitari rispondenti alle leggi vigenti, per evitare che gli alimenti vengano contaminati.

Se necessario, individuare l’esatta posizione di ogni singola apparecchiatura o sottoinsieme tracciando le coordinate per posizionarle correttamente.



Effettuare l’installazione a una distanza dalla parete non inferiore a 5 cm se essa non resiste a una temperatura di almeno 150°C.



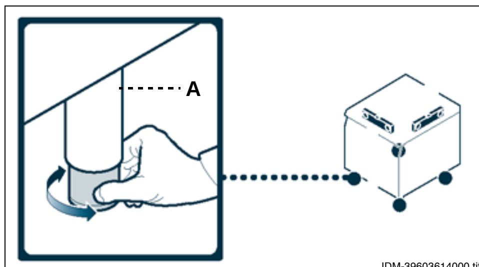
INSTALLAZIONE PARTI SMONTATE

L'apparecchiatura viene consegnata con alcuni componenti smontati; in fase di installazione procedere al loro montaggio. In particolare, montare i piedi di appoggio (**A**).

LIVELLAMENTO

IT

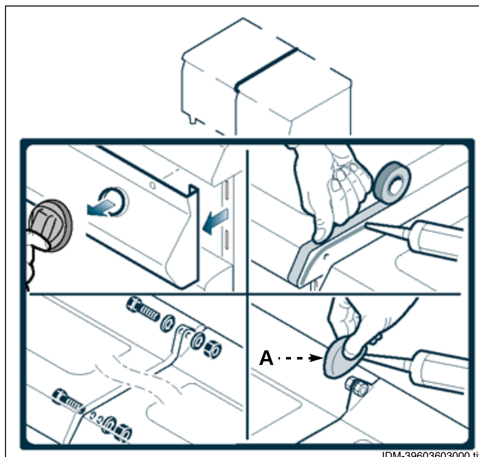
Agire sui piedi di appoggio (**A**) per livellare l’apparecchiatura.



MONTAGGIO APPARECCHIATURE IN BATTERIA

Per montare le apparecchiature in batteria (fianco a fianco) procedere nel modo indicato.

1 - Smontare i cruscotti.
2 - Applicare, sui bordi da accostare, del nastro adesivo di protezione.
3 - Applicare, sui lati da accostare, del sigillante per uso alimentare.
4 - Accostare le apparecchiature.
5 - Collegare le apparecchiature con gli elementi di fissaggio.
6 - Asportare il sigillante eccedente ed il nastro adesivo.
7 - Applicare all’interno del coperchio (**A**), il sigillante e montare per coprire la zona di fissaggio.



ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Importante

L'allacciamento deve essere effettuato da personale autorizzato e qualificato, nel rispetto delle leggi vigenti in materia e con l'utilizzo di materiale appropriato e prescritto. L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N, commutabile a 230V/3 (vedi paragrafo successivo).



Cautela - Avvertenza

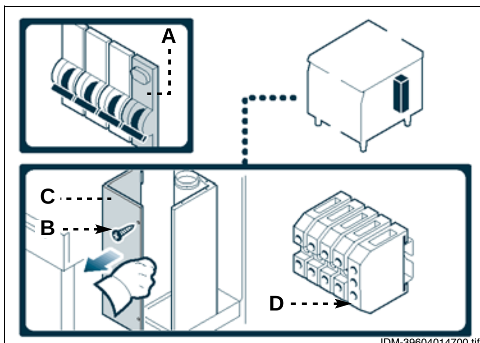
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

Effettuare l'allacciamento dell'apparecchiatura alla rete elettrica di alimentazione nel modo indicato.

1 - Installare, se non è presente, un interruttore automatico sezionatore (**A**) vicino all'apparecchiatura con sganciatore termico regolabile e blocco differenziale.

2 - Svitare le viti (**B**) e smontare il carter (**C**).

3 - Collegare l'interruttore automatico sezionatore (**A**) alla morsettiera (**D**) dell'apparecchiatura come indicato nello schema elettrico in fondo al manuale.



Nota: utilizzare un cavo con caratteristiche non inferiori al tipo H05RN-F.



Importante

In fase di allacciamento fare attenzione al collegamento dei cavi di neutro e di terra.



4 - Rimontare il carter (**C**) ad operazione ultimata.

IT

TRASFORMAZIONE ALIMENTAZIONE ELETTRICA

L'apparecchiatura viene fornita con tensione di funzionamento a 400V/3N (segnalata dall'adesivo applicato sulla targhetta di identificazione) ed è possibile effettuare la trasformazione a 230V/3, come di seguito indicato.



Cautela - Avvertenza

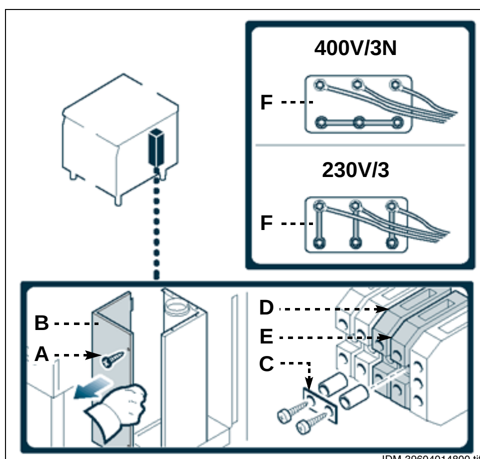
Prima di eseguire qualsiasi intervento disattivare l'alimentazione elettrica generale.

1 - Svitare le viti (**A**) e smontare il carter (**B**).

2 - Inserire il ponte (**C**) per collegare elettricamente i morsetti (**D** - **E**).

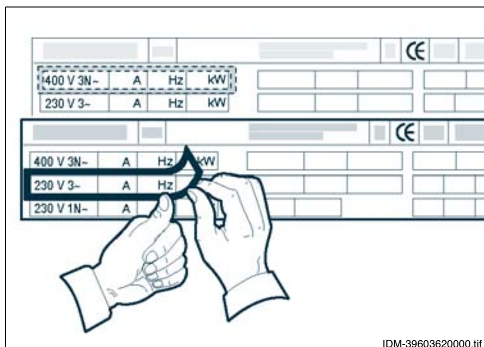
3 - Modificare i collegamenti della morsettiera (**F**) come indicato in figura.

4 - Rimontare il carter (**B**).



C139604000.fm

5 - Rimuovere l'adesivo indicatore della tensione di collaudo applicato sulla targhetta di identificazione e applicare quello nuovo per evidenziare la tensione in uso.





Importante

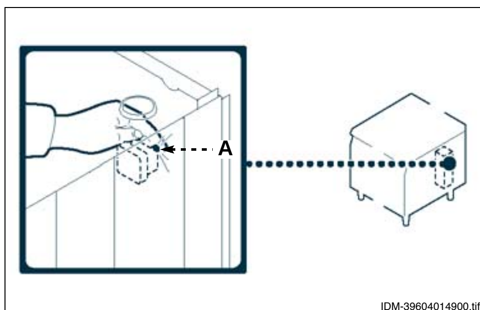
Ad operazione ultimata, accertarsi che non vi siano anomalie di funzionamento.

RIPRISTINO APPARECCHIATURA

In caso di intervento del termostato di sicurezza è necessario ripristinare le condizioni iniziali di funzionamento dell'apparecchiatura nel modo indicato.



1 - Premere il pulsante (**A**) del termostato di sicurezza per riattivare l'alimentazione elettrica.



IT

COLLAUDO APPARECCHIATURA



Importante

Prima della messa in servizio, deve essere eseguito il collaudo dell'impianto, al fine di valutare le condizioni operative di ogni singolo componente ed individuare le eventuali anomalie. In questa fase, è importante verificare che tutte le condizioni di sicurezza e di igiene siano rigorosamente rispettate.

Per effettuare il collaudo, eseguire le seguenti verifiche:

1 - verificare che la tensione di rete sia conforme a quella dell'apparecchiatura;

2 - agire sull'interruttore automatico sezionatore per verificare il collegamento elettrico;

3 - verificare il corretto funzionamento dei dispositivi di sicurezza.

Effettuato il collaudo, se necessario, addestrare opportunamente l'utilizzatore, affinché acquisisca tutte le competenze necessarie alla messa in servizio dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza, come previsto dalle leggi vigenti.

REGOLAZIONI 8

Le funzioni principali dell'apparecchiatura non prevedono particolari interventi di regolazione da parte di personale specializzato se non le regolazioni eseguite in fase d'uso dall'utente.

SOSTITUZIONE PARTI 9

L'apparecchiatura non prevede la sostituzione di parti funzionali che richiedano l'intervento di personale specializzato se non la sostituzione di elementi di servizio che può essere eseguita dall'utente.

DISMISSIONE APPARECCHIATURA



Importante



Tale operazione deve essere eseguita da operatori esperti, nel rispetto delle leggi vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.
Non disperdere nell'ambiente prodotti non biodegradabili, oli lubrificanti e componenti non ferrosi (gomma, PVC, resine, ecc.). Effettuare il loro smaltimento nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

IT

C139604000.fm

CONTENTS

INDEX

GB

INFORMATION FOR THE READER 0

To find the specific topics of interest to you quickly, refer to the index at the start of the manual.
This manual is subdivided into two parts.



1st part: contains all information necessary for general readers, i.e. for users of the appliance.



2nd part: contains all the information necessary for special categories of reader, i.e. all skilled operators authorised to handle, transport, install, service, repair and scrap the appliance.

While users are instructed to refer to the 1st part only, the 2nd part is addressed to skilled operators. They may also read the 1st part for a more complete picture of the information provided if necessary.

GENERAL INFORMATION 1

PURPOSE OF THE MANUAL

The constructor has produced this manual, which forms an integral part of the appliance, to provide the necessary information for those authorised to interact with it during its working life.

As well as adopting good practices for use, the manual's intended readers must read it thoroughly and apply its instructions to the letter. The constructor supplies this information in its own language (Italian), but it may be translated into other languages to meet legal and/or commercial requirements. A little time taken to read this information will allow the prevention of risks to health and safety, and the risk of economic losses.

Keep this manual in a clearly identified safe place throughout the working life of the appliance, so that it will always be available when required for consultation.

GB

The constructor reserves the right to make changes without any obligation to provide any prior notice.
A number of symbols have been used to highlight particularly important parts of the text or important specifications. Their meaning is as defined below.



Caution - warning

Indicates that suitable procedures must be adopted to avoid putting people's health and safety at risk or causing economic losses.



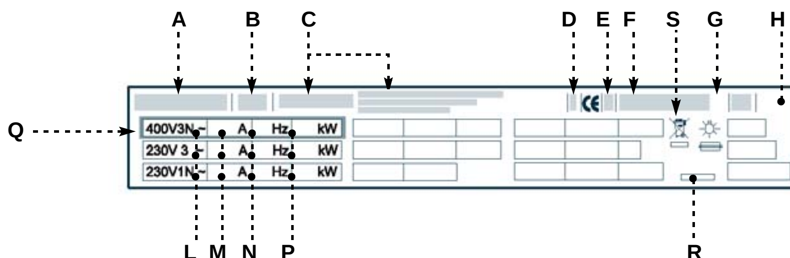
Important

Indicates particularly important technical information which must not be overlooked.

CONSTRUCTOR AND APPLIANCE IDENTIFICATION

The nameplate shown here is fitted directly to the appliance. It contains references and all essential information for operating safety.

A) Appliance model.
B) Type of customisation.
C) Manufacturer identification.
D) Insulation class.
E) Year of construction.
F) Serial number.



G)Protection rating.
H)Country of destination.
L) Voltage (V).
M)Absorption (A).
N)Frequency (Hz).
P)Rated power (Kw).
Q)Test voltage indicator.
R)Date of construction.
S)WEEE Symbol

PROCEDURE FOR REQUESTING SERVICE

Contact one of the authorised service centres for all requirements.

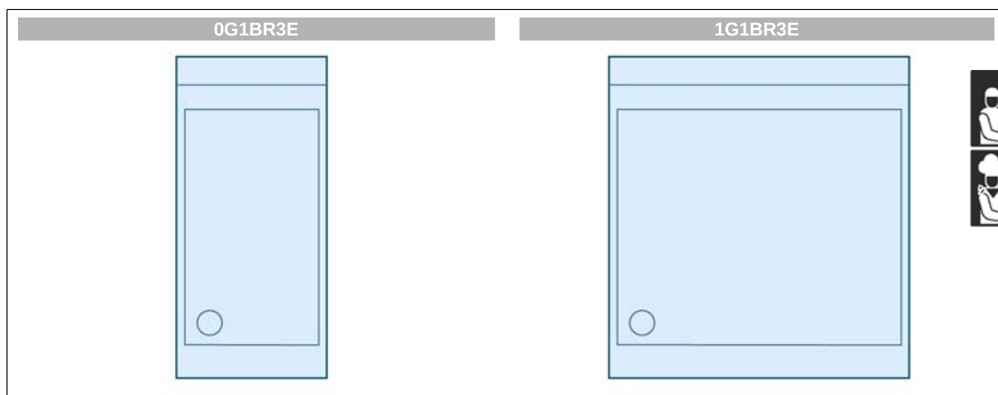
When requesting service, state the data provide on the nameplate and provide a description of the fault.

TECHNICAL INFORMATION 2

GENERAL DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

The bratt pan, referred to from now on as the appliance, is designed and constructed for preparing and cooking foods in the professional catering sector.

The appliance is produced in several versions to meet varying user requirements (see diagram).



GB

Main Parts

A)Cooking well; in stainless steel.

B)Drain plug; for draining the water from the drip tray.

C)Mains light: indicates that the appliance is receiving electrical power.

D)Water temperature light; indicates that heating of the water in the well is in progress.

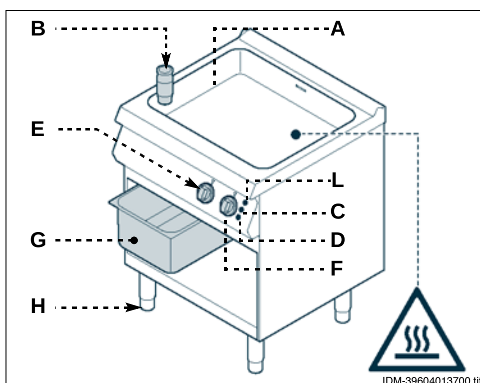
E)Heating element control knob; for regulating the heating element operating times.

F)Heating element control knob: for setting the heating power.

G)Drip tray; for collecting the water drained from the well.

H)Height adjustable feet; to allow perfect levelling of the appliance.

L)Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped.



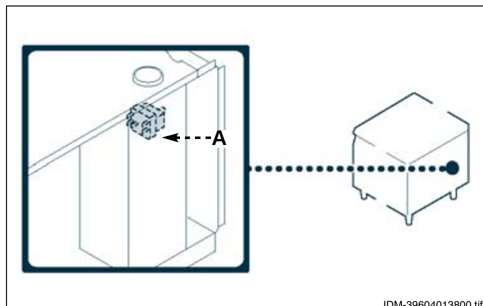
TECHNICAL DATA

See "Connection card" at back of manual.

SAFETY DEVICES

Although the appliance is complete with all safety devices, during installation and connection additional devices must be added if necessary to comply with the relevant legal requirements.
The illustration shows the position of the devices.

A)Safety thermostat; cuts off the electricity supply in case of overheating.





Caution - warning

Make a daily check that the safety devices are properly installed and in good working order.

SAFETY AND INFORMATION SIGNS




The illustration shows the position of the signs provided.

A)Nameplate with manufacturer and appliance data.

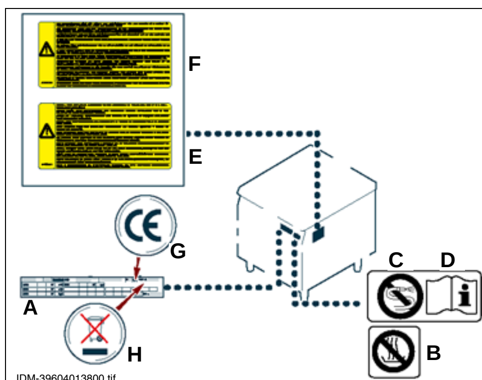
B)General hazard: dry operation is forbidden.

C)General hazard: when washing the appliance do not point pressurised water jets at internal parts.

D)General hazard: read the manual carefully before carrying out any procedure.

E)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "No liability is accepted in case of failure to comply with the installation and commissioning instructions".

F)General hazard: all relevant regulations must be complied with. "Install in compliance with the relevant regulations and use in well ventilated premises only".



G)CE mark plate: indicates that the appliance conforms to the standard.

H)WEEE symbol: indicates that the appliance is subject to specific waste disposal regulations.

OPTIONAL ACCESSORIES

The appliance can be equipped with the following accessories on request ("see general catalogue").

GB

SAFETY 3

SAFETY REGULATIONS

– During design and construction, the constructor has paid special attention to factors which may cause risks to the health and safety of the people interacting with the appliance. As well as complying with the relative legal requirements, he has adopted all the "rules of good construction practice". This information is provided to encourage users to take special care in order to prevent all risks. However, there is no replacement for care and attention. Safety also depends on all the operators who interact with the appliance.

- Read the instructions provided in the manual supplied and those applied to the appliance itself with care, paying special attention to those relating to safety. Taking a little time to read them will prevent unpleasant accidents; it is always too late to remember what should have been done after an accident has happened.
- Never tamper with, elude, eliminate or bypass the safety devices installed. Failure to comply with this rule may cause serious risks to health and safety.
- Even after you have read all the appropriate documentation, if necessary on first use carry out a few trial operations to get to know the controls, especially those used for switching on and off, and their main functions.
- Use the appliance only for the functions intended by the manufacturer. Improper use of the appliance may involve health and safety risks and economic losses.
- All servicing operations requiring specific technical knowledge or skills must only be carried out by qualified staff with recognised experience in the specific sector.
- To maintain hygiene and protect the food processed from all forms of contamination, all elements in direct or indirect contact with foodstuffs and all surrounding zones must be cleaned thoroughly. For these operations, use only food-approved detergents, and never use flammable products or products which contain substances harmful to health. Clean only when reasonably necessary and at the end of each session of use. At the end of each session of use, make sure that the burners are off, with the control knobs turned off and the gas supply lines disconnected.
- In case of lengthy downtimes, as well as disconnecting all supply lines it is also essential to clean all internal and external parts of the appliance and the surrounding environment thoroughly, complying with the constructor's instructions and the relevant legal requirements. After each session of use, make sure that the control knobs have been turned off and the power supply lines disconnected.



USE AND OPERATION 4

RECOMMENDATIONS FOR USE

Important

The rate of accidents deriving from the use of appliances depends on many factors which cannot always be foreseen and controlled. Some accidents may be caused by unpredictable environmental factors, while others are due above all to the behaviour of users. As well as receiving authorisation and appropriate instruction, if necessary, the first time they use the appliance, users must carry out a few simulated practice operations in order to get to know the controls and the main functions. Use only as intended by the constructor and never tamper with any device to obtain performance levels outside the rated specifications. Before use, check that the safety devices are properly installed and in good working order. As well as taking care to meet these requirements, users must also implement all safety regulations and read the description of the controls and the start-up procedure carefully.

GB

DESCRIPTION OF CONTROLS

The appliance is fitted with the controls for use of its main functions.

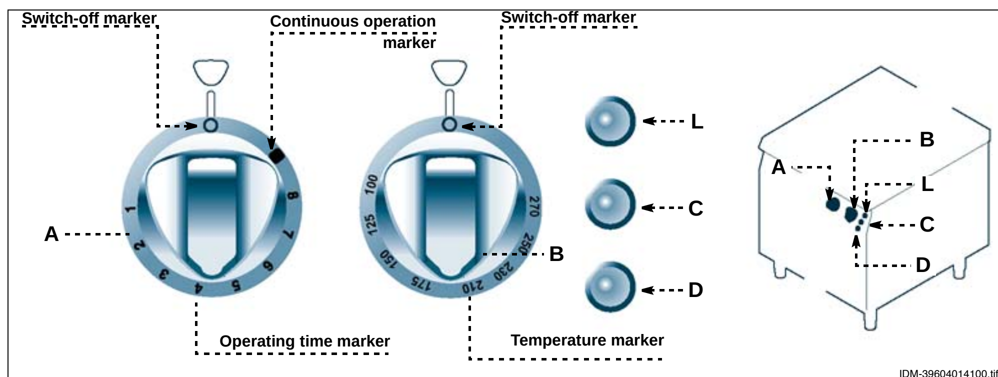
A)Heating element regulator knob: for regulating the heating element operating times.
- setting 1-8: gradually increasing operating times (1 short times - 8 long times);
- ■ setting: continuous operation.

B)Heating element control knob: for regulating the heating element power.

C)Mains light; comes on to indicate that the electricity supply is on.

D) Temperature light; comes on to warn that the water is not yet at the preset temperature; the light goes out when the temperature is reached.

L) Thermostat light: indicates that the safety thermostat has tripped.



SWITCHING THE APPLIANCE ON AND OFF



Lighting

1 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

2 - Turn the knob (**A**) clockwise (pos. **1**) to the temperature required. The mains light **(B)** comes on.

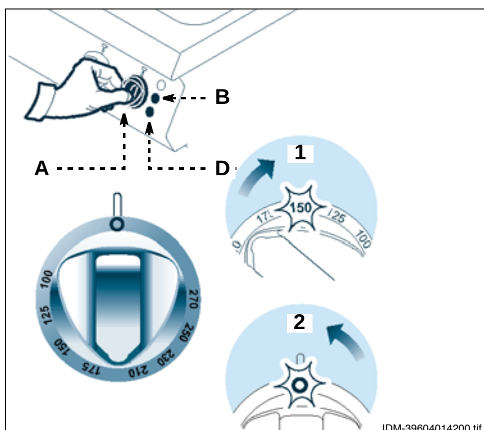
3 - Turn the knob (**C**) clockwise (pos. **3**) to the setting required to turn on the heating elements and set the operating time.

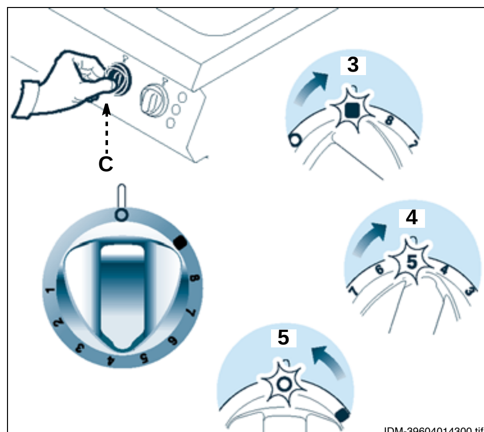
4 - The temperature light **(D)** comes on. The light goes out once the temperature is reached.

GB

If knob (A) is turned to switch on the electricity supply and knob (C) is already on setting 3 the lights (B-D) come on simultaneously.

5 - Turn the knob **(C)** to a power setting (pos. **4**) to set the heating elements' operating times in order to keep the cooking temperature constant.





Important

With the knob (C) set on 3 the heating elements operate continuously, and only switch off when the set temperature is reached. With the knob (C) turned to 4 the heating element operating times are directly proportional to the power setting selected.

Turning off

1 - Turn both the knobs **(A-C)** anti-clockwise (setting **2-5**) to turn off the appliance. The mains light **(B)** goes out.

2 - Turn off the appliance's circuit breaker to disconnect it from the electrical mains.

LENGTHY APPLIANCE DOWNTIMES

If the appliance is to be out of use for a lengthy period, proceed as follows:

1 - cut off the mains electricity supply using the appliance's master switch;

2 - clean the appliance and the surrounding areas thoroughly;

3 - spread a film of edible oil over the stainless steel surfaces;

4 - carry out all the servicing procedures;

5 - cover the appliance, leaving a few gaps to allow air to circulate.

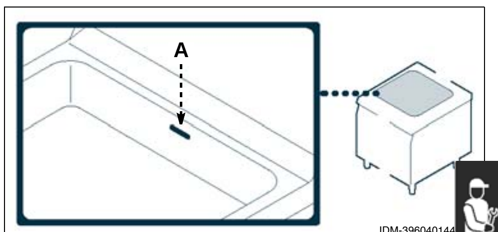
USEFUL ADVICE FOR USE

To ensure correct use of the appliance, the following rules should be adopted:

– use only the accessories recommended by the constructor;

– check that the water level never exceeds the marked level (**A**);

– never use the appliance for frying.



SERVICING 5

RECOMMENDATIONS FOR SERVICING

Keep the appliance at peak efficiency by carrying out the scheduled servicing procedures recommended by the constructor. Proper servicing will allow the best performance, a longer working life and constant maintenance of safety requirements.



Caution - warning

Before carrying out any servicing procedure, activate all the safety devices provided and decide whether staff at work and those in the vicinity should be informed. In particular, turn off the electricity supply using the circuit-breaker and prevent access to all devices which might people's health and safety at risk if activated.

At **the end of each session of use** and whenever necessary, clean:

– the outer casing;

– the well (see page 8);

– the appliance and the surrounding environment (see page 7).

Every **100 working hours** have skilled, authorised personnel carry out the following operations:

– check that the safety thermostat is working correctly.

– check that the electrical system is in good working order.

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING

Since the appliance is used for preparing foods for human consumption, special care must be paid to everything relating to hygiene, and the appliance and the entire surrounding environment must constantly be kept clean.



Important

Before starting any cleaning procedure, disconnect the electricity supply using the circuit-breaker and allow the appliance to cool.

The precautions which follow are also important.

1 - Clean all parts of the appliance with warm water, food-approved detergents and non-abrasive materials only.



Caution - warning

Never use products containing substances harmful or hazardous for health (solvents, petroleum spirits, etc.).

2 - Rinse surfaces with drinking water and dry. Do not use pressurised water jets.
3 - Take special care not to damage stainless steel surfaces. In particular, avoid the use of corrosive products and do not use abrasive materials or sharp tools.
4 - Remove food residues immediately before they set.
5 - Remove the limescale deposits which may form on some of the appliance's surfaces.

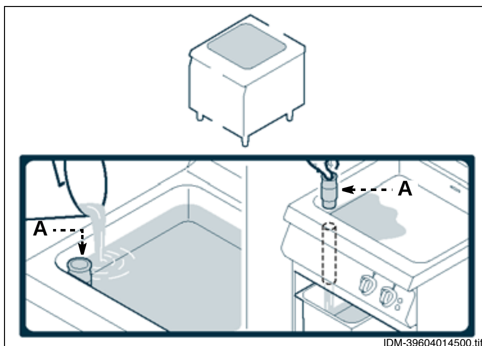
CLEANING THE WELL

To carry out this operation, proceed as follows.

1 - Switch the appliance off and leave it to cool (see page 6).
2 - Turn off the circuit-breaker to disconnect it from the electrical mains.
3 - Plug the drain hole (**A**).
4 - Apply a food-grade detergent to the inside of the well.




5 - Rinse with drinking water and remove the plug (**A**) to drain the well.
6 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the well to remove the detergent residues.
7 - Rinse, empty and dry the well.



CLEANING THE PANS

To carry out this operation, proceed as follows:

1 - Apply a food-approved detergent to the inside of the pan.
2 - Rinse the pan with drinking water and drain.
3 - Apply a specific product or a water and vinegar solution to the pan to remove the detergent residues.
4 - Rinse, empty and dry the pan.

GB

FAULT 6

TROUBLESHOOTING

The appliance has been tested before being put into service. The information provided below is intended to assist in the identification and correction of any anomalies and malfunctions which might occur during use. The user can solve some of these problems himself, but for others specific technical knowledge or skill is required, and so they must only be carried out by qualified staff with recognised experience acquired in the specific sector of operation.

Fault	Causes	Remedies
The heating elements do not come on.	Electrical connection not made correctly.	Check the connection of the electrical wires.
	Safety thermostat tripped.	Carry out the appliance reset (see page 12).
	Switch faulty.	Replace the switch.

RECOMMENDATIONS FOR HANDLING AND INSTALLATION

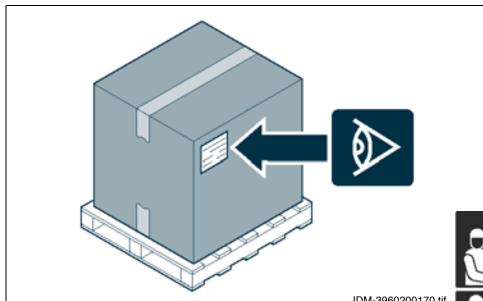
Important

When handling and installing the appliance comply with the information provided by the constructor directly on the packaging, on the appliance and in the instructions for use.

If necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved.

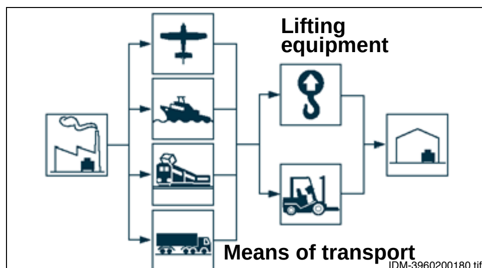
PACKAGING AND UNPACKING

The packaging is designed to reduce space and as appropriate to the type of transport used. To simplify transport, some components may be removed and suitably protected and packed for transport.
The packaging carries all information necessary for loading and unloading. When unpacking, check that all components are present in the correct quantities and are undamaged.
The packaging material must be properly disposed of in accordance with legal requirements.



TRANSPORT

Different means of transport may be used, depending partly on the destination.
The chart shows the most commonly used alternatives.
During transport, fix the packaging to the means of transport securely to prevent undesirable shifting.

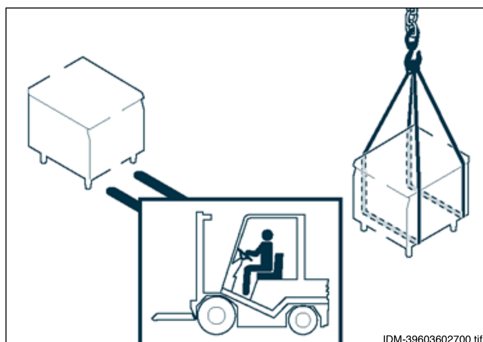


HANDLING AND LIFTING

The appliance can be handled using fork-lift or hook equipment of suitable load-carrying capacity.
Before lifting, check the position of the load's centre of gravity.

Important

When engaging with the lifting equipment, watch out for the intake and outlet pipes.



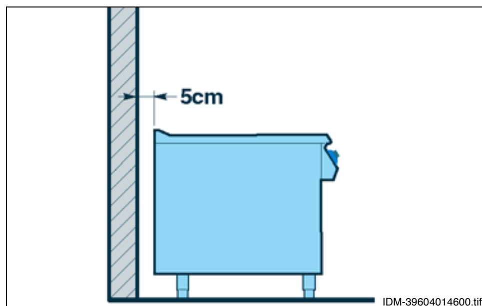
GB

INSTALLATION OF THE APPLIANCE

All installation stages must be considered right from production of the general layout. Before starting these stages, as well as deciding the place of installation, if necessary, the person authorised to carry out these operations must organise a "safety plan" to protect the people directly involved, and he must also ensure strict compliance with all legal requirements, especially those relating to mobile work-sites.

The place of installation must have all the connections needed to supply the appliance and dispose of the production residues, must be suitably lit and must meet all legal health and hygiene requirements to prevent the contamination of the foods.

If necessary, fix the exact position of each individual appliance or subassembly by mark coordinates to locate them correctly.



Appliances must be at some distance from the wall (at least 5 cm if the wall is not designed to be resistant to a temperature of at least 150°C).

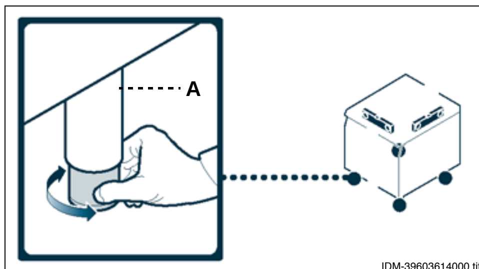


INSTALLATION OF DISMANTLED PARTS

The appliance is delivered with some components dismantled and they have to be fitted during installation. Specifically, the floor-mounted feet must be fitted (**A**).

LEVELLING

Adjust the floor-mounted feet (**A**) to level the appliance.

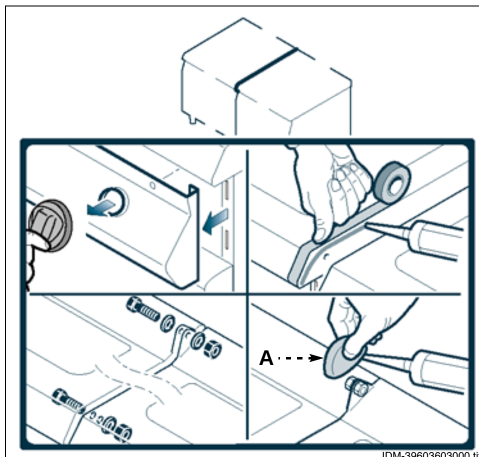


GB

ASSEMBLING APPLIANCES IN BANKS

To assemble appliances in banks (side by side) proceed as described below.

1 - Remove the control panels.
2 - Apply masking tape to the edges to be placed side by side.
3 - Apply food-approved sealant to the edges to be placed side by side.
4 - Place the appliances side by side
5 - Connect the appliances with the fixing devices.
6 - Remove the excess sealant and the masking tape.
7 - Apply the sealant to the inside of the lid (**A**), and fit it to cover the fixing zone.



ELECTRICAL CONNECTION

 **Important**

The connection must be made by authorised, skilled personnel, in accordance with the relevant legal requirements, using appropriate and specified materials. The appliance is supplied with operating voltage 400V/3N, which can be switched to 230V/3 (see next point).

 **Caution - warning**

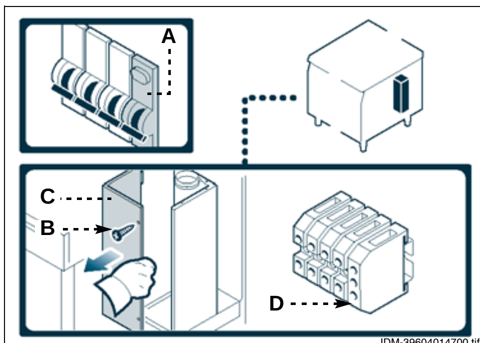
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

Connect the appliance to the mains electricity supply as follows.

1 - If not already present, install a circuit-breaker (**A**) with overload cutout and differential safety breaker close to the appliance.

2 - Undo the screws (**B**) and remove the casing (**C**).

3 - Connect the circuit-breaker (**A**) to the terminal board (**D**) of the appliance as shown in the diagram and in the electrical system diagram at the back of the manual.



N.B.: use a cable with at least H05RN-F characteristics.

 **Important**

When connecting, take care to connect the neutral and earth lines.



4 - Replace the guard (**C**) on completion of the operation.

CONVERSION OF ELECTRICITY SUPPLY

The appliance is supplied at an operating voltage 400V/3N (indicated on the sticker applied to the dataplate); conversion to 230V/3 can be carried out as described below.

 **Caution - warning**

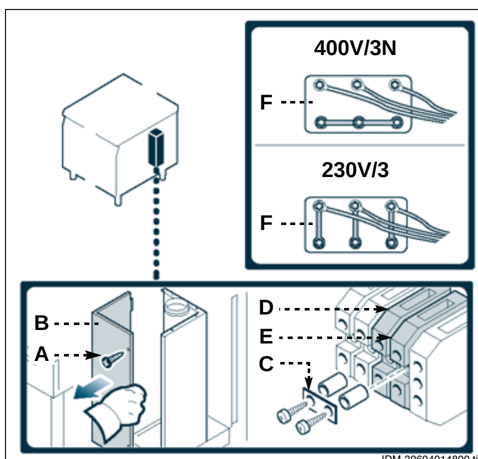
Before doing any work, cut off the mains electricity supply.

1 - Undo the screws (**A**) and remove the casing (**B**).

2 - Fit the jumper (**C**) to make the electrical connection of the terminals (**D** and **E**).

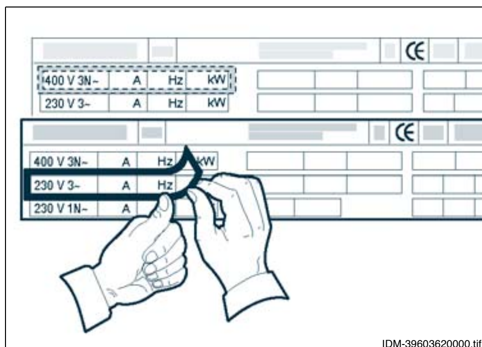
3 - Change the connections of the terminal board (**F**) as shown in the diagram.

4 - Replace the guard (**B**).



GB

5 - Remove the test voltage indicator sticker from the dataplate and apply the new one to identify the voltage being used.





Important

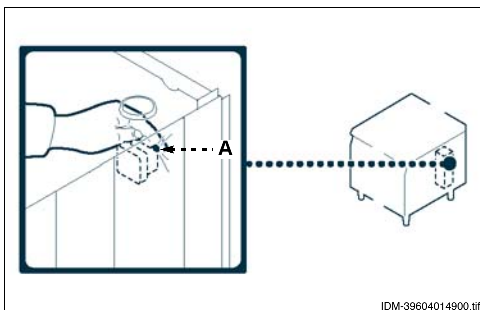
On completion of the operation make sure that there are no malfunctions.

RESETTING THE APPLIANCE

If the safety thermostat is tripped, the appliance has to be restored to the initial working conditions as follows.



1 - Press the button (**A**) of the safety thermostat to restore the electricity supply.



GB

TESTING OF THE APPLIANCE



Important

Before it is put into service, the system must be tested to check the operating conditions of every single component and identify any malfunctions. In this stage, it is important to check that all health and safety requirements have been complied with in full.

To test the system, make the following checks:

1 - check that the mains voltage is the same as that of the appliance;

2 - operate the appliance's circuit-breaker to check the electrical connection;

3 - check that the safety device is operating correctly.

After testing, if necessary instruct the user in all the skills necessary for putting the appliance into operation in conditions of safety, in accordance with legal requirements.

ADJUSTMENTS 8

The appliance's main functions do not require any special adjustments by specialist staff except the settings made during use by the user.

REPLACING PARTS 9

The appliance does not require the replacement of operating components by specialist staff except the replacement of standard parts which can be carried out by the user.

DECOMMISSIONING THE APPLIANCE



Important



This operation must be carried out by skilled operatives in compliance with the legal requirements with regard to safety at work. Never dump non-biodegradable materials, lubricating oils and non-metallic components (rubber, PVC, resins, etc.) in the environment. Dispose of them in accordance with the relevant legal requirements.

GB

INHALTSVERZEICHNIS

SACHREGISTER

DE

INFORMATIONEN FÜR DEN LESER 0

Konsultieren Sie das Sachregister, das am Anfang des Handbuchs zu finden ist, um leichter unter bestimmten Themen von besonderem Interesse nachschlagen zu können. Vorliegendes Handbuch ist in zwei Teile gegliedert.



1. Teil: Die hier enthaltenen Informationen sind nicht für eine spezifische Zielgruppe bestimmt, sondern enthalten sämtliche zum Gebrauch der Geräte erforderlichen Hinweise.



2. Teil: Diese Informationen wenden sich an eine bestimmte Zielgruppe. Sie sind für erfahrene Bediener bestimmt, die für Handhabung, Transport, Installation, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Gerätes autorisiert sind und enthalten sämtliche hierzu erforderlichen Hinweise.

Benutzern wird daher nur die Konsultation des 1. Teils empfohlen, während der 2. Teil erfahrenen Bedienern gewidmet ist. Für die zweite Gruppe kann die Lektüre des 1. Teils bei Bedarf ebenfalls nützlich sein, um sich einen Gesamtüberblick zu verschaffen.

ALLGEMEINES 1

ZWECK DES HANDBUCHS

Vorliegendes Handbuch ist integraler Bestandteil des Gerätes. Es wurde vom Hersteller konzipiert, um Personen, die zu dessen Handhabung autorisiert sind, während der gesamten vorgesehenen Lebensdauer des Produktes die erforderlichen Informationen zur Verfügung zu stellen. Neben dem fachgerechten Umgang mit dem Produkt sind die Zielpersonen für vorliegende Anweisungen dazu aufgefordert, diese aufmerksam durchzulesen und rigoros anzuwenden. Der Hersteller stellt diese Informationen im Original in der Landessprache (Italienisch) zur Verfügung. Sie können übersetzt werden, um gesetzlichen Anforderungen zu genügen oder kommerziellen Erfordernissen zu entsprechen. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen des Handbuchs zu investieren, um Gefahren für die Gesundheit und Sicherheit von Personen sowie finanzielle Schäden zu vermeiden.

Bewahren Sie dieses Handbuch für die gesamte Lebensdauer des Gerätes an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort auf, damit es immer griffbereit zur Verfügung steht, wenn etwas nachgeschlagen werden muss. Der Hersteller behält sich das Recht vor, ohne jegliche Pflicht einer vorherigen Mitteilung Änderungen vorzunehmen.

Um bestimmte Textstellen von besonderer Bedeutung hervorzuheben oder auf wichtige Spezifikationen hinzuweisen, sind einige Symbole verwendet worden, die im Folgenden erläutert werden.



Vorsicht - Achtung

Weist daraufhin, dass bestimmte Vorsichtmaßnahmen erforderlich sind, um die Gefährdung von Gesundheit und Sicherheit der Personen zu vermeiden und um keine Sachschäden zu verursachen.



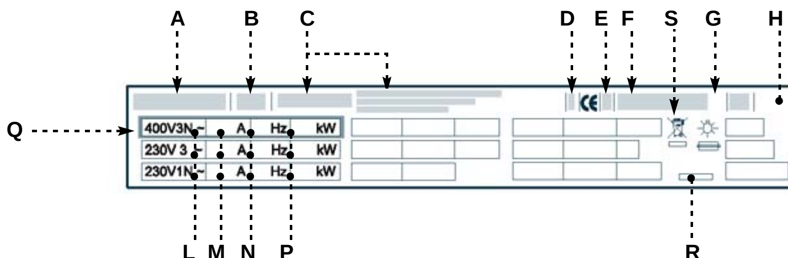
Wichtig

Weist auf besonders wichtige technische Informationen hin, die nicht vernachlässigt werden dürfen.

TYPENSCHILD FÜR HERSTELLER UND GERÄT

Das abgebildete Typenschild wird direkt auf dem Gerät aufgebracht. Es enthält sämtliche Angaben und Hinweise, die für den sicheren Betrieb unerlässlich sind.

A) Gerätemodell.
B) Art der Anpassung.
C) Angabe des Herstellers.
D) Isolierstoffklasse.
E) Baujahr.
F) Seriennummer.



G)Schutzart.
H)Bestimmungsland.
L) Spannung (V).
M)Stromaufnahme (A).
N)Frequenz (Hz)
P)Angabe der Leistung (Kw).
Q)Abnahmespannungsanzeige.
R)Baujahr
S)WEEE-Symbol

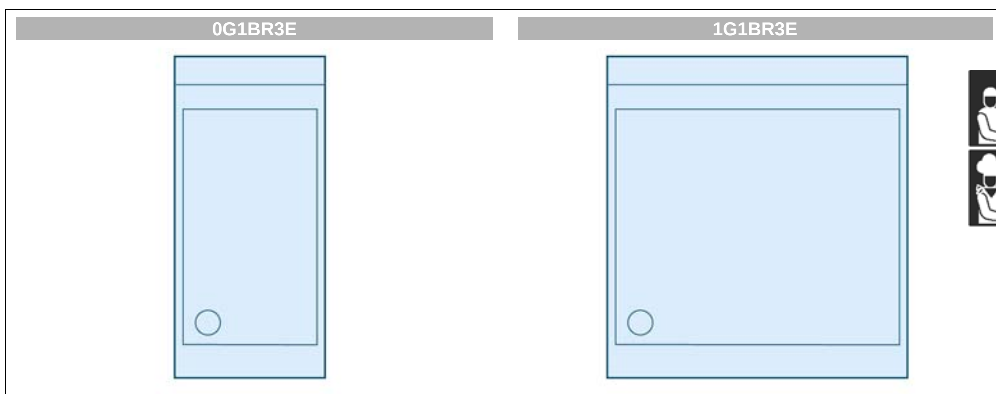
KUNDENDIENST ANFORDERN

Wenden Sie sich für sämtliche anfallenden Bedarfsfälle an eines der autorisierten Kundenzentren.
Geben Sie bei jedem Kontakt mit dem Kundendienstzentrum nicht nur den aufgetretenen Schaden, sondern auch die Daten an, die auf dem Typenschild angeführt sind.

TECHNISCHE INFORMATIONEN 2

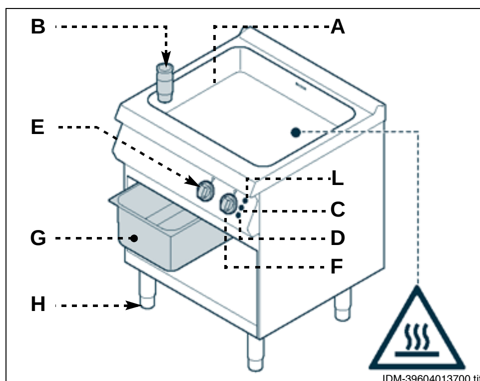
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Die Kippbratpfanne, die im Folgenden als Gerät bezeichnet wird, wurde zum Zubereiten und Garen von Speisen in Restaurantbetrieben projektiert und konstruiert.
Das Gerät wird bedarfsabhängig in verschiedenen Versionen hergestellt (siehe Abbildung).



Hauptorgane

A)Nudelkocher-Becken; aus Edelstahl.
B)Ablassverschluss; zum Ablassen des Wassers in den Auffangbehälter.
C)Kontrollleuchte Stromzufuhr; zur Anzeige der Stromzufuhr.
D)Kontrollleuchte Temperatur; zeigt die Phase der Erhitzung des im Becken enthaltenen Wassers an.
E)Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände; zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.
F)Schalter Heizwiderstände; zum Einstellen der Heizleistung.
G)Auffangbehälter; zur Aufnahme des im Becken enthaltenen Wassers.
H)Einstellbare Füße; um das Gerät perfekt zu nivellieren.
L)Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.



DE

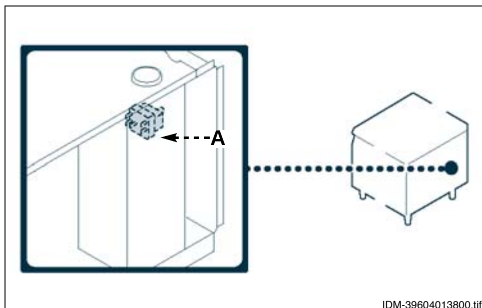
TECHNISCHE DATEN

Siehe den ”Anschlussschema” am Ende des Handbuchs.

SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

Das Gerät wird zwar mit sämtlichen planmäßigen Sicherheitsvorrichtungen geliefert, es kann jedoch notwendig sein, während Installation und Anschluss ggf. weitere ergänzende Maßnahmen zu ergreifen, um den Anforderungen der einschlägigen geltenden Gesetze zu entsprechen. Die Abbildung zeigt die Anordnung der Sicherheitsvorrichtungen.

A)Sicherheitsthermostat; unterbricht bei Überhitzung die Stromzufuhr.





Vorsicht - Achtung

Stellen Sie jeden Tag durch Kontrollen sicher, dass die Sicherheitsvorrichtungen fachgerecht installiert sind und einwandfrei funktionieren.

SICHERHEITSHINWEISE UND INFORMATIONEN

Die Abbildung zeigt die Anordnung der aufgeklebten Sicherheitshinweise.

A)Typenschild mit Angabe des Herstellers und der Gerätekenndaten.

B)Allgemeine Gefahr: Der Trockenbetrieb ist verboten.

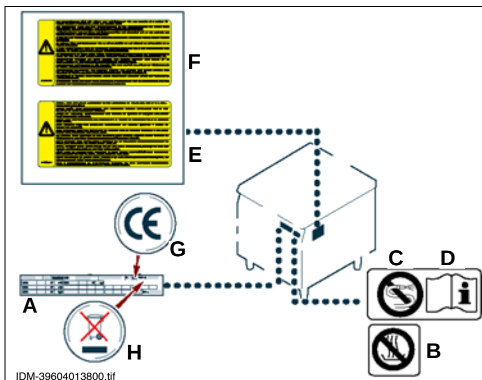
C)Allgemeine Gefahr: Beim Waschen des Geräts den Wasserstrahl nicht direkt auf die inneren Teile richten.

D)Allgemeine Gefahr: Vor Ausführung irgendeines Eingriffs zuerst das Handbuch aufmerksam lesen.

E)Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Im Falle der Missachtung der Vorschriften für die Installation und Inbetriebnahme wird keine Haftung übernommen."

DE

F) Allgemeine Gefahr: Fordert zur Beachtung der Vorschriften auf. „Gemäß den geltenden Bestimmungen installieren und nur in gut belüfteten Räumen betreiben."



G)CE-Kennzeichnung: Es bescheinigt die Konformität des Geräts mit der Richtlinie.

H)WEEE-Symbol: Es weist darauf hin, dass das Gerät getrennt vom Hausmüll entsorgt werden muss.

OPTIONALES ZUBEHÖR

Auf Wunsch kann das Gerät mit folgenden Zubehörteilen ausgestattet werden ("siehe Hauptkatalog").

SICHERHEIT 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

– Der Hersteller hat bei Entwicklung und Fertigung dieses Produkts besondere Sorgfalt auf Aspekte verwendet, die eine Gefahr für die Sicherheit und die Gesundheit der Personen, die dieses Gerät handhaben, hervorrufen können. Dabei wurden nicht nur die einschlägigen geltenden Gesetzesanforderungen berücksichtigt, sondern auch die “Regeln der guten Bautechnik“ befolgt. Das Ziel vorliegender Informationen besteht darin, die Benutzer aufzuklären, damit diese der Vermeidung jeglicher Gefahren besondere Aufmerksamkeit widmen. Umsicht ist nach wie vor unersetzlich. Die Sicherheit ist auch in den Händen aller Bedienpersonen, die das Gerät handhaben.

– Lesen Sie die Anweisungen des mitgelieferten Handbuchs und der Hinweisaufkleber aufmerksam durch und halten Sie sich insbesondere an die Sicherheitshinweise. Es lohnt sich, ein wenig Zeit zum Lesen zu opfern, um unerfreuliche Unfälle zu vermeiden. Behalten Sie die richtige Vorgehensweise im Auge, bevor es zu spät ist, sich daran zu erinnern, wie man es hätte machen sollen.
– Die installierten Sicherheitsvorrichtungen dürfen weder um- bzw. ausgebaut, noch deaktiviert oder anderweitig umgangen werden. Die Nichtbeachtung oben stehender Forderung kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen hervorrufen.
– Auch nach angemessener Aufarbeitung der Dokumentation kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Probemanöver zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen, insbesondere Zündung und Abschaltung, sowie den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.
– Setzen Sie das Gerät nur für die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke ein. Der missbräuchliche Einsatz des Geräts kann schwerwiegende Gefahren für Sicherheit und Gesundheit von Personen und finanzielle Verluste hervorrufen.
– Sämtliche Wartungsarbeiten, die präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten erfordern, dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.
– Aus hygienischen Gründen und zum Schutz vor jeglicher Form der Kontamination der Nahrungsmittel müssen die Elemente, die direkt oder indirekt mit den Nahrungsmitteln in Berührung kommen sowie die angrenzenden Zonen akkurat gereinigt werden. Dabei dürfen ausschließlich Reinigungsmittel für Lebensmittelzwecke eingesetzt werden. Entflammbare Mittel oder Produkte, die gesundheitsschädliche Stoffe enthalten, sind absolut zu vermeiden. Die betreffenden Reinigungsarbeiten müssen jedes Mal dann ausgeführt werden, wenn ein nachweislicher Bedarf festgestellt wird und nach Abschluss jeder Verwendung.
– Nach jeder Benutzung sicherstellen, dass die Schalter auf Null stehen und die Stromzufuhr ausgeschaltet ist.
– Im Falle einer längeren Stilllegung des Geräts ist neben der Trennung von sämtlichen Anschlussleitungen eine akkurate Reinigung sämtlicher inneren und äußeren Geräteteile sowie des angrenzenden Umfeldes erforderlich, wobei die Hinweise des Herstellers und die einschlägigen geltenden Gesetzesvorschriften zu beachten sind.



GEBRAUCH UND BETRIEB 4

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH

i Wichtig

Das Auftreten von Unfällen bei der Verwendung von Geräten hängt von vielen Faktoren ab, die nicht immer zu vermeiden und zu steuern sind. Einige Unfälle können von unvorhersehbaren Raumbedingungen abhängen, andere sind vor allem benutzerbedingt. Der Gebrauch des Gerätes ist Benutzern vorbehalten, die autorisiert sind und sich angemessen informiert haben. Darüber hinaus kann es bei der ersten Verwendung erforderlich sein, einige Vorgänge zu simulieren, um sich mit den Bedienelementen und den wichtigsten Funktionen vertraut zu machen.

Beschränken Sie sich auf die vom Hersteller vorgesehenen Verwendungszwecke, ohne Änderungen an den Vorrichtungen vorzunehmen, um nicht vorgesehene Leistungen herbeizuführen. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Sicherheitsvorrichtungen installiert sind und einwandfrei funktionieren. Neben Beachtung oben stehender Anforderungen müssen die Benutzer sämtliche Sicherheitsnormen befolgen und die Beschreibung der Bedienelemente sowie der Inbetriebnahme aufmerksam durchlesen.

DE

BESCHREIBUNG DER BEDIENELEMENTE

Das Gerät ist mit Bedienelementen zur Aktivierung der wichtigsten Funktionen ausgestattet.

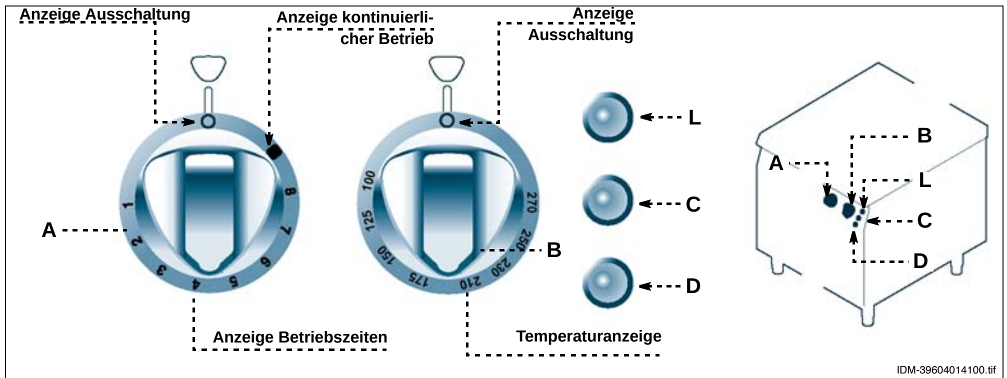
A)Schalter für die Einstellung der Heizwiderstände: zur Einstellung der Heizwiderstände-Betriebszeiten.
– Pos. 1÷8: stufenweise zunehmende Auslösezeiten (Pos. 1 kurze Zeiten - Pos. 8 lange Zeiten);
– Pos. ■: kontinuierlicher Betrieb.

B)Schalter für Heizwiderstände: zur Einstellung der Heizwiderstände-Heizleistung.

C)Kontrollleuchte Stromzufuhr; das Leuchten zeigt die Stomzufuhr an.

D)Kontrollleuchte Temperatur; das Leuchten zeigt an, dass das Wasser nicht die Einstelltemperatur hat; bei erreichter Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

E)Thermostat-Kontrollleuchte: Sie signalisiert die Auslösung des Sicherheitsthermostaten.



EIN- UND AUSSCHALTEN DES BRENNERS



Zündung

1 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Stromnetz herstellen.

2 - Den Schalter (**A**) im Uhrzeigersinn (Pos. **1**) drehen und auf die gewünschte Temperatur stellen. Die Kontrollleuchte Strom ein **(B)** erleuchtet.

3 - Den Schalter **(C)** im Uhrzeigersinn drehen (Pos. **3**), um die Heizkörper einzuschalten.

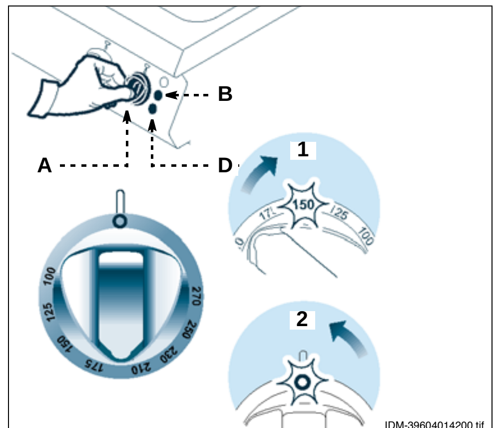
4 - Die Temperatur-Kontrollleuchte **(D)** leuchtet auf. Nach Erreichen der Temperatur erlischt die Kontrollleuchte.

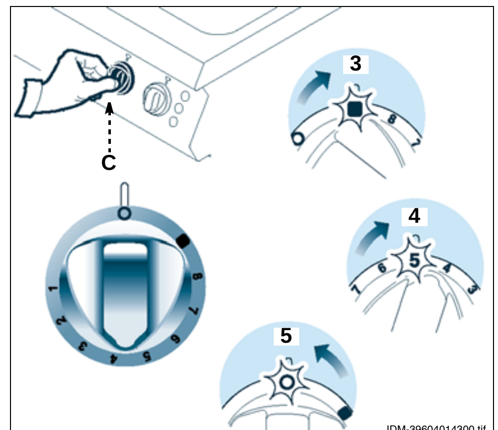
Dreht man den Schalter (A) zum Einschalten der Stromversorgung, wenn sich der Schalter (C) schon in Schaltstellung 3 befindet, leuchten die Kontrolllampen (B-D) gleichzeitig auf.

5 - Den Schalter **(C)** auf eine Leistungsstufe drehen (Pos. **4**), um die Einschaltzeiten der Heizwiderstände so einzustellen, dass die Gartemperatur konstant gehalten wird.

Wichtig

Befindet sich der Schalter (C) in Schaltstellung 3, arbeiten die Heizwiderstände im Dauerbetrieb, bis die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Befindet sich der Schalter (C) in den Schaltstellungen 4, sind die Einschaltzeiten der Heizwiderstände direkt proportional zur gewählten Leistungsstufe.





Abschaltung

1 - Beide Schalter **(A-C)** entgegen dem Uhrzeigersinn drehen (Pos. **2-5**), um das Gerät auszuschalten.Die Kontrollleuchte **(B)** erlischt.

2 - Mit dem Trennschalter den Anschluss an das Hauptstromnetz herstellen.

LÄNGERER STILLSTAND DES GERÄTS

Verfahren Sie folgendermaßen, falls das Gerät längere Zeit nicht eingesetzt werden soll:

1 - Das Gerät mit seinem Trennschalter vom Hauptstromnetz trennen.

2 - Reinigen Sie das Gerät und die angrenzenden Zonen akkurat.

3 - Tragen Sie eine hauchdünne Schicht Lebensmittelöl auf die Edelstahlflächen auf.

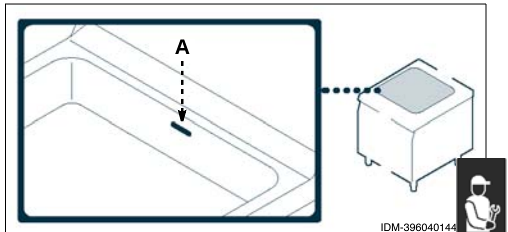
4 - Führen Sie sämtliche Wartungsarbeiten aus.

5 - Das Gerät mit einer Schutzhülle abdekken; hierbei einige Öffnungen für die Luftzirkulation lassen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

Um eine korrekte Anwendung des Gerätes zu gewährleisten, sollten folgende Ratschläge befolgt werden:

– Verwenden Sie ausschließlich das vom Hersteller angegebene Zubehör.
– sicherstellen, dass der Wasserstand nie die angezeigte Marke (**A**) übersteigt;
– das Gerät nicht zum Frittieren von Speisen verwenden.



WARTUNG 5

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE WARTUNG

Sorgen Sie dafür, dass das Gerät im Zustand maximaler Leistungsfähigkeit bleibt, indem Sie die vom Hersteller vorgesehenen planmäßigen Wartungsarbeiten ausführen. Gute Wartung zahlt sich durch optimale Leistungen, längere Betriebsdauer und eine konstante Wahrung der Sicherheitsanforderungen aus.



Vorsicht - Achtung

Vor jedem Wartungseingriff müssen sämtliche vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen aktiviert werden. Überlegen Sie, ob es notwendig ist, das arbeitende Personal und die in der Nähe befindlichen Personen auf angemessene Weise zu informieren. Insbesondere mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen und den Zugang zu allen Vorrichtungen verhindern, die bei Einschaltung zu Situationen mit unerwarteter Gefährdung der Sicherheit und Gesundheit von Personen führen können.

Folgende Elemente sind **nach jedem Einsatz** und bei Bedarf zu reinigen:

– der Außenmantel;
– die Pfannenwände (siehe S. 8);
– Das Gerät und die angrenzenden Zonen (siehe S. 7).

DE

Nach **jeweils 100 Betriebsstunden** müssen folgende Arbeiten von erfahrenen und autorisierten Bedienern ausgeführt werden:

– Kontrollieren, ob der Sicherheitsthermostat einwandfrei funktioniert.
– Funktionstüchtigkeit der Stromanlage prüfen.

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

Da das Gerät zur Zubereitung von Speisen für den Menschen eingesetzt wird, ist besondere Sorgfalt auf die Hygiene geboten. Das Gerät und dessen näheres Umfeld müssen konstant sauber gehalten werden.



Wichtig

Vor Beginn von Reinigungsarbeiten die Stromzufuhr mit dem Trennschalter unterbrechen und das Gerät abkühlen lassen.

Achten Sie auch auf folgende Empfehlungen:

1 - Verwenden Sie zur Reinigung der Geräteteile ausschließlich lauwarmes Wasser, Reinigungsmittel für Lebensmittelzwekke und keine Scheuermittel.



Vorsicht - Achtung

Verwenden Sie keine Produkte, die Stoffe enthalten, welche für die menschliche Gesundheit schädlich und gefährlich sind (Lösemittel, Benzin, usw.).

2 - Die Oberflächen mit Leitungswasser nachspülen und trocknen. Verwenden Sie keinen Wasserstrahlreiniger.
3 - Behandeln Sie die Edelstahlflächen vorsichtig, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere sollte der Gebrauch von ätzenden Produkten, Scheuermitteln und spitzen Gegenständen vermieden werden.
4 - Essenreste müssen so schnell wie möglich entfernt werden, bevor sie eintrocknen und hart werden.
5 - Entfernen Sie die Kalkablagerung, die sich auf einigen Geräteflächen bilden können.

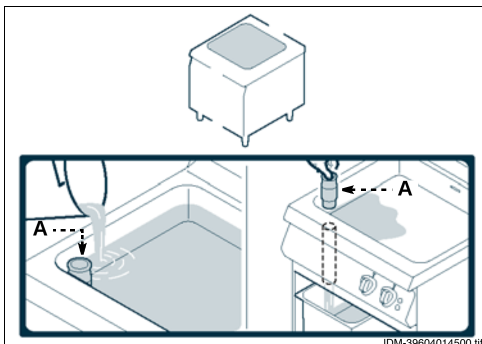
REINIGUNG DES BECKENS

Für diesen Vorgang in der angegebenen Weise verfahren.
1 - Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen (siehe S. 6).
2 - Mit dem Trennschalter die Stromzufuhr unterbrechen.
3 - Die Ablassöffnung mit dem Verschluss (**C**) verschließen.
4 - Ein geeignetes, lebensmittelechtes Reinigungsmittel in das Becken gießen.





5 - Mit Trinkwasser spülen und den Verschluss (**A**) entfernen, um das Becken zu entleeren.
6 - Dann ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
7 - Das Becken ausspülen, leeren und abtrocknen.



REINIGUNG DER BEHÄLTER

Für diesen Vorgang in der nachfolgend beschriebenen Weise verfahren:
1 - Ein für Lebensmittelanwendungen geeignetes Reinigungsmittel in den Behälter gießen und gleichmäßig verteilen.
2 - Mit Trinkwasser ausspülen und den Behälter leeren.
3 - Danach ein spezifisches Mittel oder eine Wasser-Essig-Lösung eingießen und gleichmäßig verteilen, um die Reinigungsmittelrückstände zu entfernen.
4 - Den Behälter ausspülen, leeren und trocknen.

DEFEKTE 6

FEHLERSUCHE

Vor der Inbetriebnahme wurde das Gerät einem vorläufigen Testlauf unterzogen. Die im Folgenden aufgeführten Informationen sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Anomalien oder Funktionsstörungen, die während des Betriebs auftreten können, aufzufinden und zu beheben. Einige dieser Probleme können vom Benutzer selbst behoben werden, alle anderen erfordern präzise Fachkenntnisse oder besondere Fähigkeiten und dürfen daher ausschließlich von qualifiziertem Personal mit nachweislicher Erfahrung in diesem speziellen Gebiet des Eingriffs durchgeführt werden.

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Heizwiderstände schalten sich nicht ein.	Stromanschluss nicht korrekt ausgeführt.	Den Anschluss der Stromkabel prüfen.
	Auslösung des Sicherheitsthermostats.	Gerät rücksetzen (siehe S. 12).
	Taktschalter defekt.	Taktschalter auswechseln.

EMPFEHLUNGEN FÜR HANDHABUNG UND INSTALLATION

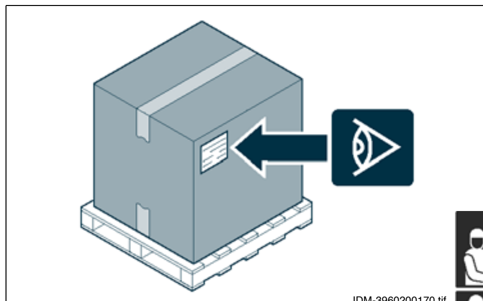
Wichtig

Beachten Sie die Hinweise des Herstellers, die direkt auf der Verpackung, auf dem Gerät selbst oder in der Gebrauchsanweisung zu finden sind, wenn Sie das Gerät handhaben und installieren.

Die für diese Operationen autorisierte Person wird bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen müssen, um die Unversehrtheit der direkt an dem Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten.

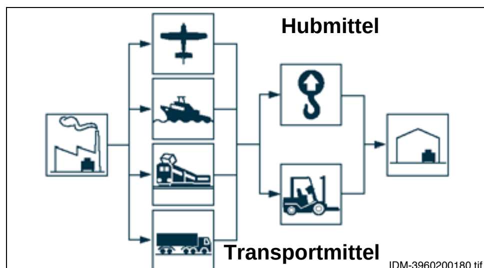
VERPACKUNG UND AUSPACKEN

Die Verpackung wird möglichst platzsparend und unter Berücksichtigung des eingesetzten Transportmittels realisiert. Zur Vereinfachung des Transports können einige Komponenten für die Spedition ausgebaut und mit einer geeigneten Schutzverpakkung versehen werden. Auf der Verpackung sind sämtliche erforderlichen Angaben zur Be- und Entladung angegeben. Kontrollieren Sie beim Auspacken die Unversehrtheit und die exakte Übereinstimmung der Stückmengen. Das Verpakkungsmaterial muss fachgerecht und unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen entsorgt werden.



TRANSPORT

Der Transport kann auch in Abhängigkeit vom Bestimmungsort anhand verschiedener Transportmittel erfolgen.
Folgendes Schema zeigt die gängigsten Lösungen.
Für die Dauer des Transportes muss das Liefergut fachgerecht an das Transportmittel vertaut werden, um unerwünschte Bewegungen zu vermeiden.



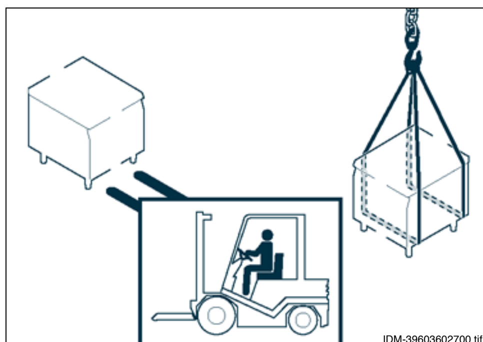
DE

HANDHABUNG UND HUB

Das Gerät kann mit einem Hubmittel bewegt werden, das mit Gabeln oder Haken ausgestattet ist und die geeignete Traglast besitzt.
Vor diesem Vorgang ist der Schwerpunkt der Last zu überprüfen.

Wichtig

Beim Einführen der Lastaufnahmevorrichtung auf die Speise- und Ablassleitungen achten.

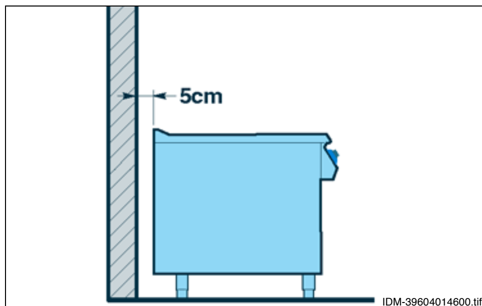


INSTALLATION DES GERÄTS

Es müssen sämtliche Phasen der Installation, schon von der Umsetzung des allgemeinen Projekts an, berücksichtigt werden. Die für diese Operationen autorisierte Person wird vor Einleitung dieser Phasen den Installationsstandort bestimmen und bei Bedarf einen „Sicherheitsplan“ aufstellen, um die Unversehrtheit der direkt am Vorgang beteiligten Personen zu gewährleisten und die gesetzlichen Bestimmungen zu befolgen, dies betrifft insbesondere die Vorschriften für nicht ortsfeste Arbeitsräume.

Der Installationsort muss folgenden Anforderungen entsprechen: Anschlüsse für die verschiedenen Versorgungsleitungen, Abführungsvorrichtungen für Produktionsrückstände, angemessene Beleuchtung. Darüber hinaus müssen sämtliche hygienischen und gesundheitsrechtlichen Anforderungen erfüllt sein, um eine Kontamination der Nahrungsmittel zu vermeiden.

Bestimmen Sie, falls notwendig, die exakte Position für jedes Gerät bzw. jede Gerätekomponente.



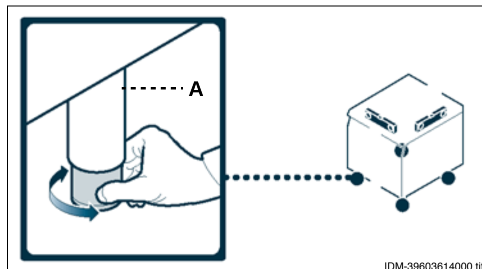
Für eine korrekte Positionierung können die Koordinaten aufgezeichnet werden.

Installieren Sie das Gerät in einem Abstand von mindestens 5 cm zur Wand, falls diese nicht für Temperaturen von mindestens 150°C ausgelegt ist.



INSTALLATION AUSGEBAUTER KOMPONENTEN

Bei der Lieferung sind einige Komponenten des Gerätes ausgebaut und müssen bei der Installation wieder eingebaut werden. Dazu gehören insbesondere die Füße (**A**).



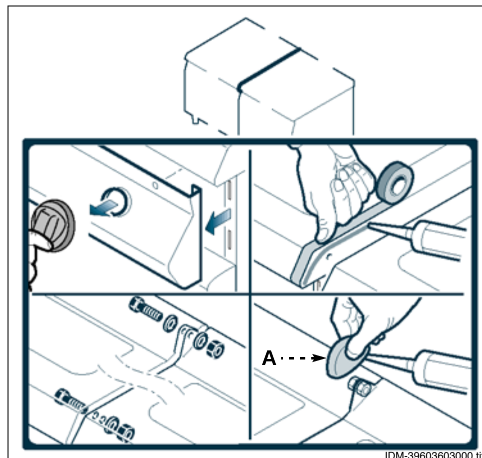
NIVELLIEREN

Regulieren Sie die Füße (**A**), um das Gerät wasserwaagengerecht aufzustellen.

MONTAGE BEI REIHENAUFSTELLUNG

Verfahren Sie folgendermaßen, um Geräte (nebeneinander) in einer Reihe aufzustellen.

1 - Bauen Sie die Bedienblenden ab.
2 - Bekleben Sie die Gerätekanten, die nebeneinander angeordnet werden sollen, mit einem Schutzband.
3 - Beschichten Sie die Seitenwände, die nebeneinander aufgestellt werden sollen, mit einer Dichtungsmasse für Lebensmittelzwecke.
4 - Die Geräte aneinander reihen.
5 - Verbinden Sie die Geräte mit den Befestigungselementen.
6 - Entfernen Sie überflüssige Dichtungsmasse und Klebeband.
7 - Beschichten Sie die Innenseite des Deckels (**A**) mit der Dichtungsmasse und montieren Sie den Dekkel, um die Befestigungszone zu bedecken.



STROMANSCHLUSS

Wichtig

Der Anschluss muss von autorisiertem Fachpersonal in Einklang mit den einschlägigen gesetzlichen Bestimmungen und unter Verwendung von geeignetem und vorschriftsmäßigem Material ausgeführt werden. Das Gerät wird mit einer Betriebsspannung von 400V/3N geliefert, die in 230 V/3 umgeschaltet werden kann (siehe anschließenden Paragraphen).

Vorsicht - Achtung

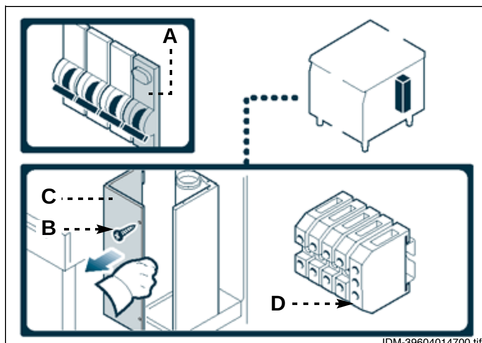
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

Den Anschluss des Geräts an das Stromnetz in der angegebenen Weise ausführen.

1 - Falls nicht vorhanden, in der Nähe des Geräts einen Trennschalter (**A**) mit regulierbarem Thermoauslöser und Differentialsperre installieren.

2 - Die Schrauben (**B**) ausdrehen und die Schutzabdeckung (**C**) abmontieren.

3 - Den Trennschalter (**A**) an der Klemmenleiste (**C**) des Geräts anschließen, wie es in der Abbildung und im Schaltplan am Ende des Handbuchs gezeigt ist.



Anmerkung: ein Kabel verwenden, dessen Eigenschaften mindestens die vom Typ H05RN-F erfüllen müssen.

Wichtig

Bei der Ausführung des Anschlusses besonders auf den Neutral- und Schutzleiter achten.



4 - Nach Beendigung des Arbeitsschritts die Schutzabdeckung (**C**) wieder montieren.

UMSCHALTUNG DER SPANNUNGSVERSORGUNG

Das Gerät wird mit Betriebsspannung 400 V/3N geliefert (siehe das Klebeschild auf dem Typenschild) und eine Spannungsumschaltung auf 230 V/3 ist möglich, wie nachstehend angegeben.

Vorsicht - Achtung

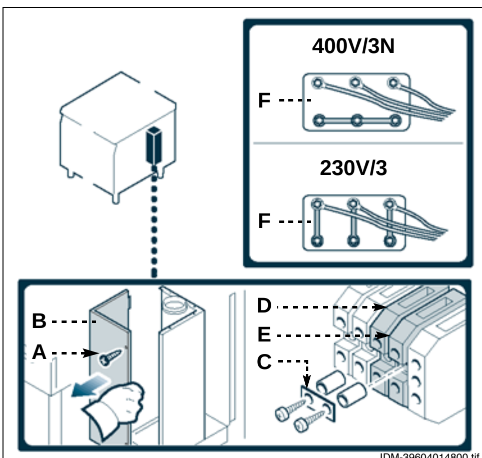
Vor Ausführung irgendeines Eingriffs die Hauptstromversorgung unterbrechen.

1 - Die Schrauben (**A**) ausdrehen und die Schutzabdeckung (**B**) abmontieren.

2 - Die Brücke (**C**) einsetzen, um die Klemmen (**D** und **E**) miteinander zu verbinden.

3 - Die Anschlüsse der Klemmenleiste (**F**) nach den Angaben in der Abbildung ändern.

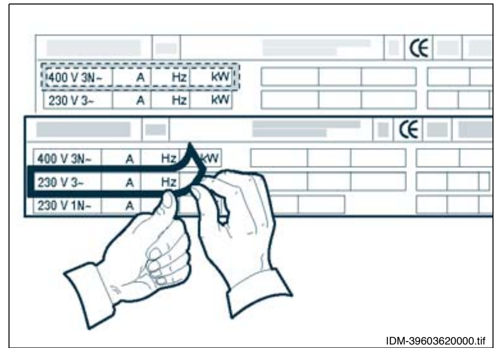
4 - Die Schutzabdeckung (**B**) wieder montieren.



DE

C139604000.fm

5 - Das Klebeschild mit Angabe der Abnahmespannung vom Typenschild entfernen und das Klebeschild mit Angabe der neuen Spannung anbringen.



IDM-39603620000.tif



Wichtig

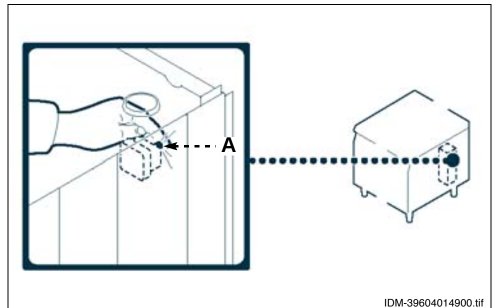
Nach Abschluss des Vorgangs sicherstellen, dass alles einwandfrei funktioniert.

RÜCKSETZEN DES GERÄTS

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, muss man das Gerät in der angegebenen Weise wieder in den normalen Betriebszustand versetzen.



1 - Den Taster (**A**) des ausgelösten Sicherheitsthermostaten drücken, um die Gaszufuhr wieder freizugeben.



IDM-39604014900.tif

TESTLAUF ZUR ABNAHME DES GERÄTES

DE



Wichtig

Vor der Inbetriebnahme muss ein Testlauf der Anlage durchgeführt werden, um den Betriebszustand jeder einzelnen Komponente zu überprüfen und eventuelle Anomalien zur ermitteln. In dieser Phase ist es besonders wichtig, dass sämtliche Sicherheits- und Hygienemaßnahmen vorschriftsmäßig eingehalten werden.

Für den Testlauf der Abnahme die folgenden Kontrollen ausführen:

1 - Sicherstellen, dass die Netzspannung der Nennspannung des Geräts entspricht.

2 - Den Trennschalter betätigen, um den Stromanschluss zu überprüfen.

3 - Eine Funktionsprüfung der Sicherheitseinrichtungen vornehmen.

Nach Abschluss des Testlaufs ist der Benutzer gegebenenfalls auf angemessene Weise in den Gebrauch des Gerätes einzuweisen, um sämtliche Kenntnisse zu erwerben, die zur Inbetriebnahme des Gerätes unter Sicherheitsbedingungen gemäß geltender Gesetzesvorschriften erforderlich sind.

EINSTELLUNGEN 8

Die wichtigsten Funktionen des Geräts erfordern keine besonderen Einstellungen durch Fachpersonal, sondern können während des Gebrauchs vom Benutzer geregelt werden.

AUSTAUSCH VON BAUTEILEN 9

Das Auswechseln von Betriebsteilen kann der Bediener selbst, ohne Erfordernis von Fachpersonal vornehmen.

ENTSORGUNG DES GERÄTES


Wichtig



Die Entsorgung ist erfahrenen Bedienern vorbehalten und muss in Übereinstimmung mit den geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zur Sicherheit am Arbeitsplatz erfolgen. Schmieröl oder Komponenten aus Nichteisen (Gummi, PVC, Harze usw.) bzw. alle Produkte, die nicht biologisch abgebaut werden, dürfen nicht in die Umwelt eingeleitet werden. Die Entsorgung muss unter Beachtung der einschlägigen geltenden Gesetzesbestimmungen erfolgen.

4

DE

INDEX

INDEX ANALYTIQUE

FR

INFORMATIONS POUR LE LECTEUR 0

Pour retrouver facilement les sujets qui vous intéressent, consulter l'index analytique au début du manuel. Ce manuel est divisé en deux parties.



1e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires hétérogènes, c'est-à-dire les utilisateurs de l'appareil.



2e partie: elle contient toutes les informations nécessaires aux destinataires homogènes, c'est-à-dire tous les opérateurs experts et autorisés à manutentionner, transporter, installer, vérifier, réparer et démolir l'appareil.

Les utilisateurs doivent consulter uniquement la 1e partie, les opérateurs experts la 2e partie. Ceux-ci peuvent lire aussi la 1e partie pour avoir, si nécessaire, une vision plus complète des informations.

INFORMATIONS GENERALES 1

BUT DU MANUEL

Ce manuel, qui fait partie intégrante de l'appareil, a été rédigé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à ceux qui sont autorisés à interagir avec celui-ci pendant sa vie. Les destinataires des informations doivent non seulement adopter une bonne technique d'utilisation, mais ils doivent aussi lire attentivement les indications et les appliquer de façon rigoureuse. Ces informations sont fournies par le fabricant dans sa langue d'origine (italienne) et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales. Un peu de temps consacré à la lecture de ces informations, permettra d'éviter des risques à la santé et à la sécurité des personnes et des dommages économiques. Conserver ce manuel pour toute la durée de vie de l'appareil, dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où l'on doit le consulter. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans l'obligation de fournir préalablement une communication. Pour mettre en évidence certaines parties de texte très importantes ou pour indiquer certaines caractéristiques, des symboles ont été utilisés dont le sens est décrit ci-après.



Attention

Indique qu'il faut adopter des comportements appropriés pour ne pas mettre en péril la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de dommages économiques.



Important

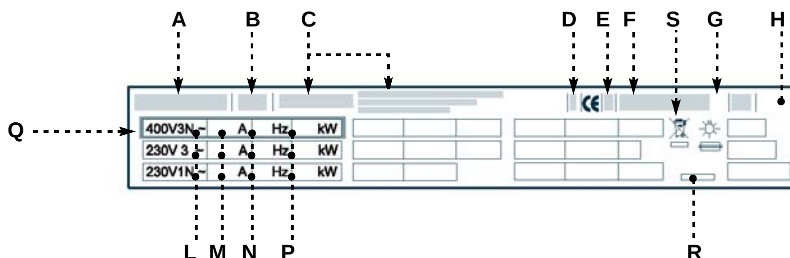
Indique des informations techniques d'une grande importance à ne pas négliger.

IDENTIFICATION DU FABRICANT ET DE L'APPAREIL

La plaque d'identification représentée, est appliquée directement sur l'appareil.

Elle reporte les références et les indications indispensables à la sécurité.

A) Modèle de l'appareil.
B) Type de personnalisation.
C) Identification du fabricant.
D) Classe d'isolation.
E) Année de fabrication.
F) Numéro de série.



G) Degré de protection.
H) Pays de destination.
L) Tension (V).
M) Absorption (A).
N) Fréquence (Hz).
P) Puissance déclarée (Kw).
Q) Indicateur de tension d'essai.
R) Date de fabrication
S) Symbole DEEE

DEMANDE D'ASSISTANCE

Pour toute exigence, s'adresser à l'un des centres autorisés.

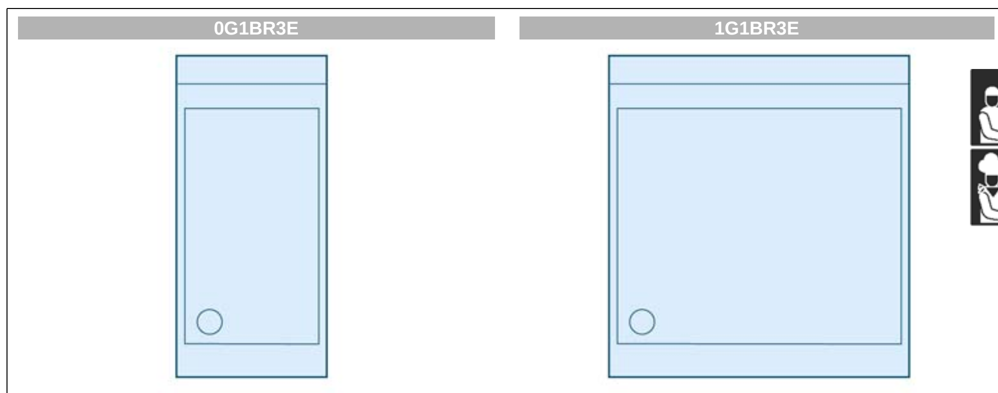
Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données reportées sur la plaque d'identification et le type de défaut relevé.

INFORMATIONS TECHNIQUES 2

DESCRIPTION GENERALE DE L'APPAREIL

La sauteuse, que l'on appellera maintenant appareil, a été conçue et fabriquée pour la préparation et la cuisson d'aliments dans le domaine de la restauration professionnelle.

En fonction des exigences d'utilisation, l'appareil est réalisé en plusieurs versions (voir figure).



Organes principaux

A) Cuve de cuisson; en acier inox.

B) Bouchon de vidange ; pour évacuer l'eau contenue dans le bac de récolte.

C) Voyant de réseau; pour signaler l'activation de l'alimentation électrique.

D) Voyant de la température; pour signaler la phase de réchauffement de l'eau contenue dans la cuve.

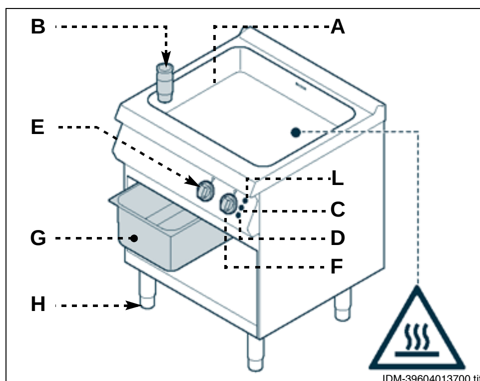
E) Manette de réglage des résistances ; pour régler les temps de fonctionnement des résistances.

F) Manette de commande des résistances; pour régler la puissance de chauffe.

G) Bac de récolte ; pour recueillir l'eau contenue dans la cuve.

H) Pieds réglables; pour permettre une mise à niveau parfaite de l'appareil.

L) Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité



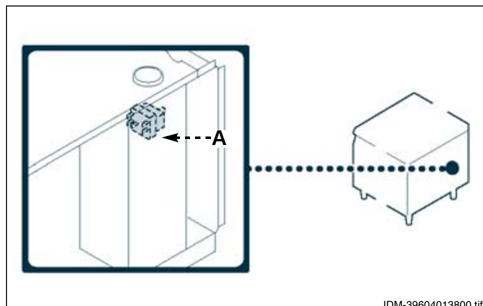
FR

DONNEES TECHNIQUES

Voir “Fiche des raccordements” au fond du manuel.

DISPOSITIFS DE SECURITE

Même si l’appareil est complet de tous les dispositifs de sécurité, lors de l’installation et du raccordement, ils devront, si nécessaire, être intégrés avec d’autres pour respecter les lois en vigueur.



L’illustration indique la position des dispositifs.

A)Thermostat de sécurité; bloque l’alimentation électrique dans le cas de surchauffe.


Attention

Vérifier quotidiennement que les dispositifs de sécurité soient parfaitement installés et efficaces.

SIGNAUX DE SECURITE ET INFORMATION

L’illustration indique la position des signaux appliqués.




A)Plaque d'identification du fabricant et de l'appareil.

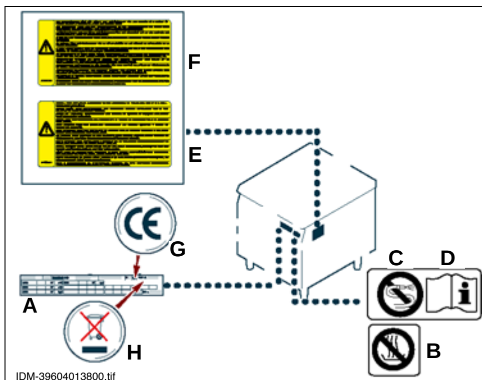
B)Risque générique: le fonctionnement à sec est interdit.

C)Risque générique: pendant le lavage de l'appareil ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les pièces intérieures

D)Danger générique: avant tout type d'intervention, lire attentivement ce manuel

E)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Nous déclinons toute responsabilité pour le non-respect des normes d'installation et de mise en service ».

F)Risque générique: rappelle l'attention sur le respect des normes. « Installer conformément aux normes en vigueur et n'utiliser que dans des pièces bien aérées ».



G)Marquage CE: indique que l'appareil est conforme à la norme.

H)Symbole DEEE: indique que l'appareil doit faire l’objet d’une collecte sélective

FR

ACCESSOIRES SUR DEMANDE

Sur demande l'appareil peut être équipé des accessoires suivants ("voir le catalogue général").

SECURITE 3

NORMES DE SECURITE

– Le fabricant, lors de la conception et de la fabrication, a fait très attention aux aspects qui peuvent provoquer des risques à la sécurité et à la santé des personnes qui interagissent avec l’appareil. Non seulement il a respecté les lois en vigueur à ce sujet, mais il a adopté toutes les “règles de la bonne technique de fabrication”. Le but de ces informations est de sensibiliser les utilisateurs à faire très attention pour prévenir tout risque. Mais la prudence est irremplaçable. La sécurité est aussi dans les mains de tous les opérateurs qui interagissent avec l’appareil.

- Lire attentivement les instructions reportées dans ce manuel et celles appliquées directement, en particulier respecter celles concernant la sécurité. Un peu de temps consacré à la lecture pour ne pas avoir d'accidents désagréables; il est toujours trop tard de se rappeler ce qu'il aurait fallu faire quand cela est arrivé.
- Ne pas modifier, ne pas éluder, ne pas éliminer ou by-passer les dispositifs de sécurité installés. Le non-respect de cette condition peut entraîner des risques graves pour la sécurité et la santé des personnes.
- Même après s'être documenté opportunément, à la première utilisation, si nécessaire, simuler quelques manoeuvres d'essai pour localiser les commandes, en particulier celles relatives à l'allumage et à l'extinction, et leurs fonctions principales.
- Utiliser l'appareil uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation de l'appareil pour des usages impropres peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes ainsi que des dommages économiques.
- Tous les entretiens qui demandent une compétence technique précise ou des capacités particulières ne peuvent être exécutés que par du personnel qualifié, ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
- Pour maintenir l'hygiène et protéger les aliments de tous les phénomènes de contamination, il faut nettoyer soigneusement les éléments qui sont en contact directement ou indirectement avec les aliments et toutes les zones limitrophes. Effectuer ces opérations avec des produits détergents pour usage alimentaire, en évitant absolument ceux inflammables ou qui contiennent des substances nocives à la santé des personnes. Ces opérations sont exécutées lorsqu'il y a nécessité et à la fin de chaque utilisation.
- A la fin de chaque utilisation, s'assurer que les manettes de commande sont désactivées et les lignes d'alimentation débranchées.
- En cas d'inutilisation prolongée, non seulement désactiver toutes les lignes d'alimentation, mais effectuer aussi un nettoyage soigné de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil et de ce qui l'entoure, selon les indications fournies par le fabricant et par les lois en vigueur en la matière.



UTILISATION ET FONCTIONNEMENT 4

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION



Important

L'incidence des accidents dérivant de l'utilisation d'appareils dépend de beaucoup de facteurs que l'on ne peut pas toujours prévenir et contrôler. Certains accidents peuvent dépendre de facteurs ambiants non prévisibles, d'autres dépendent surtout des comportements des utilisateurs. Ceux-ci, non seulement devront être autorisés et opportunément documentés, si nécessaire, à la première utilisation, mais ils devront simuler quelques manoeuvres pour localiser les commandes et les fonctions principales. Utiliser seulement comme prévu par le fabricant et ne modifier aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues. Avant l'utilisation, vérifier si les dispositifs de sécurité sont parfaitement installés et efficaces. Les utilisateurs doivent s'engager à satisfaire ces conditions, doivent appliquer toutes les normes de sécurité et lire attentivement la description des commandes et la mise en marche.

FR

DESCRIPTION DES COMMANDES

Sur l'appareil sont disposées les commandes pour activer les fonctions principales.

A)Manette de réglage des résistances : pour régler les temps de fonctionnement des résistances.
- pos. 1÷8: temps d'intervention graduellement croissants (pos.1 temps brefs - pos.8 temps longs) ;
- pos. ■: fonctionnement continu.

B)Manette de commande des résistances : pour régler la puissance de chauffe des résistances.

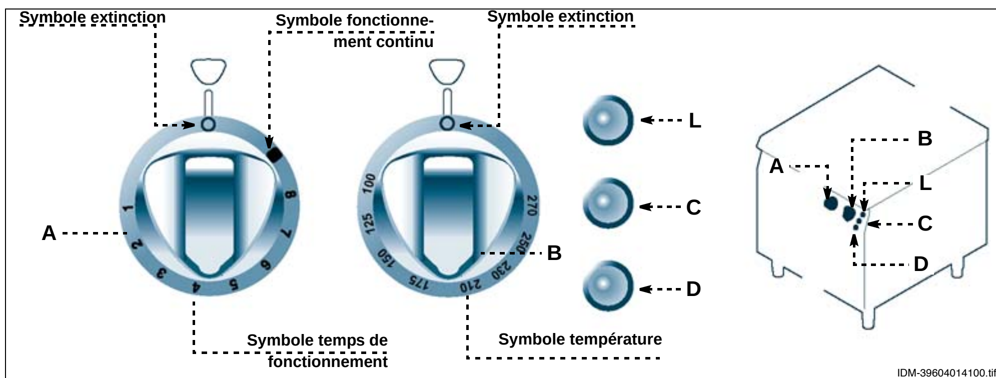
C)Voyant de réseau; si allumé, il signale l'activation de l'alimentation électrique.

D)Voyant de la température; si allumé, il signale que l'eau n'a pas atteint la température program-

mée; lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

L) Voyant du thermostat: pour signaler l'intervention du thermostat de sécurité

ALLUMAGE ET EXTINCTION DE L'APPAREIL



Allumage

1 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour activer le branchement à la ligne électrique principale.

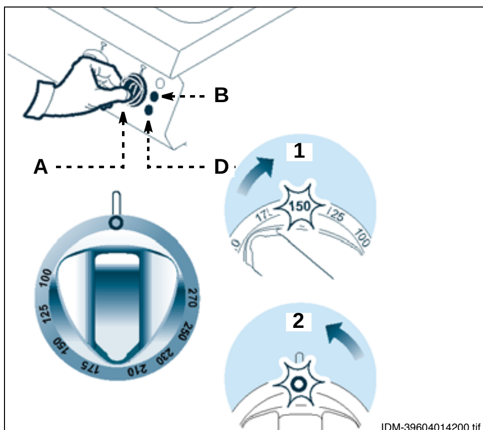
2 - Tourner la manette (**A**) en sens horaire (pos. **1**) en correspondance de la température désirée, pour activer l'alimentation électrique. Le voyant de réseau **(B)** s'allume.

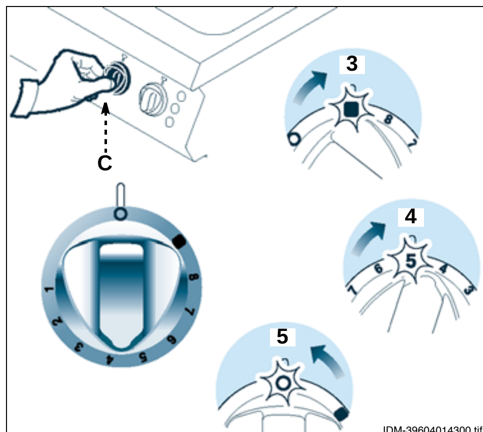
3 - Tourner la manette **(C)** en sens horaire (pos. **3**) pour activer les résistances de chauffe.

4 - Le voyant de la température **(D)** s'allume. Lorsque la température est atteinte, le voyant s'éteint.

Si l'on tourne la manette **(A)** pour activer l'alimentation électrique et la manette **(C)** est déjà en position **3** les voyants (**B-D)** s'allument simultanément.

5 - Tourner la manette **(C)** sur un symbole de puissance (pos. **4**) pour sélectionner les temps de fonctionnement des résistances afin de maintenir constante la température de cuisson.





Important

Avec la manette (3) sur la position 3, les résistances ont un fonctionnement continu, qui n'est interrompu que lorsque la température sélectionnée est atteinte. Avec la manette (C) sur les positions 4, les résistances ont des temps de fonctionnement directement proportionnels à la puissance sélectionnée.

FR

C139604000.fm

Extinction

1 - Tourner les deux manettes **(A-C)** en sens anti-horaire (pos. **2-5**), pour éteindre l'appareil.

2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale.

INUTILISATION PROLONGEE DE L'APPAREIL

Si l'appareil reste inactif pendant longtemps, procéder comme suit:

1 - agir sur l'interrupteur sectionneur de l'appareil pour désactiver le branchement à la ligne électrique principale;

2 - nettoyer soigneusement l'appareil et les zones limitrophes;

3 - étaler un voile d'huile alimentaire sur les surfaces en acier inox;

4 - exécuter toutes les opérations d'entretien;

5 - recouvrir l'appareil d'une protection en laissant quelques fentes pour la circulation de l'air.

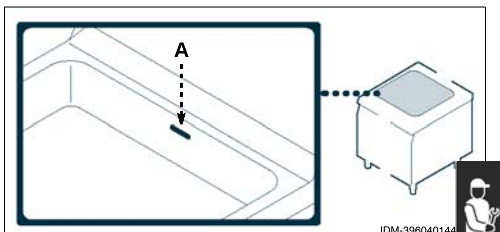
CONSEILS D'UTILISATION

Afin de garantir une utilisation correcte de l'appareil, suivre ces conseils:

– utiliser exclusivement les accessoires indiqués par le fabricant;

– vérifier que le niveau de l'eau ne dépasse jamais la limite indiquée (**A**) ;

– ne pas utiliser l'appareil pour frire les aliments.



ENTRETIEN 5

RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN

Maintenir l'appareil en parfait état de fonctionnement en effectuant les opérations d'entretien programmé prévues par le fabricant. Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des conditions de sécurité requises.



Attention

Avant toute intervention d'entretien, activer tous les dispositifs de sécurité prévus et évaluer s'il faut voir informer les opérateurs travaillant sur l'appareil et ceux à proximité. En particulier couper l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur sectionneur et empêcher l'accès à tous les dispositifs qui pourraient, s'ils sont activés, provoquer des conditions de danger inattendu pour la sécurité et la santé des personnes.

Après **chaque utilisation** et lorsque cela s'avère nécessaire, nettoyer:

– la carcasse extérieure;

– la cuve de cuisson (voir p. 8);

– l'appareil et ce qui l'entoure (voir p. 7).

Tous les **100 heures de fonctionnement** faire faire, par des opérateurs experts et autorisés, les opérations suivantes:

– vérifier l'efficacité du thermostat de sécurité.

– vérifier l'efficacité de l'installation électrique.

FR

RECOMMANDATIONS POUR LE NETTOYAGE

Etant donné que l'appareil est utilisé pour la préparation de produits alimentaires pour l'homme, il faut faire attention à tout ce qui concerne l'hygiène; l'appareil et tout ce qui l'entoure doivent toujours être très propres.



Important

Avant de commencer toute opération de nettoyage, couper l'alimentation électrique par l'interrupteur sectionneur et laisser refroidir l'appareil.

Il est également recommandé:

1 - de n'utiliser que de l'eau tiède, des produits détergents pour usage alimentaire, du matériau non abrasif pour nettoyer les parties de l'appareil.



Attention

Ne pas utiliser de produits qui contiennent des substances dangereuses pour la santé des personnes (solvants, essences, etc.).

2 - Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les essuyer. Ne pas utiliser de jets d'eau en pression.
3 - De faire attention aux surfaces en acier inox pour ne pas les endommager. En particulier, éviter l'utilisation de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériau abrasif ou d'outils tranchants.
4 - De nettoyer rapidement les résidus d'aliment pour éviter qu'ils durcissent.
5 - De nettoyer les dépôts calcaires qui peuvent se former sur certaines surfaces de l'appareil.

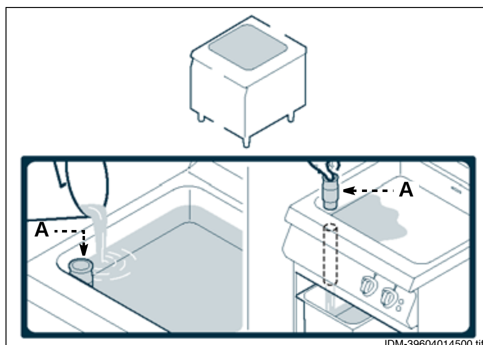
NETTOYAGE DE LA CUVE

Pour cette opération, procéder comme suit.
1 - Eteindre et laisser refroidir l'appareil (voir p. 6).
2 - Agir sur l'interrupteur sectionneur pour désactiver l'alimentation électrique.
3 - Fermer le trou de vidange avec le bouchon (**A**).
4 - Vaporiser l'intérieur de la cuve avec un produit approprié pour usage alimentaire.
5 - Rincer avec de l'eau potable et enlever le bouchon (**A**) pour vider la cuve.





6 - Verser dans la cuve un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
7 - Rincer, vider et essuyer la cuve.



NETTOYAGE DES BACS

Pour cette opération, procéder comme suit:
1 - Vaporiser l'intérieur du bac avec un produit détergent approprié pour usage alimentaire.
2 - Rincer avec de l'eau potable et vider le bac.
3 - Verser dans le bac un produit spécifique ou une solution d'eau et de vinaigre pour éliminer les résidus de détergent.
4 - Rincer, vider et essuyer le bac.

PANNES 6

DEPANNAGE

Avant sa mise en service, l'appareil a été essayé. Les informations reportées ci-après ont pour but d'aider à l'identification et à la correction d'éventuels pannes et dysfonctionnements qui pourraient se présenter en cours d'utilisation. Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur, pour tous les autres il faut une compétence technique précise ou des capacités particulières; ils doivent donc être exécutés exclusivement par du personnel qualifié ayant une expérience reconnue et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.

FR

Inconvénients	Causes	Solutions
Les résistances pour la chauffe ne s'activent pas.	Branchement électrique qui n'est pas exécuté correctement.	Contrôler la connexion des câbles électriques.
	Intervention du thermostat de sécurité.	Effectuer le rétablissement des fonctions de l'appareil (voir page 12).
	Commutateur endommagé.	Remplacer le commutateur.

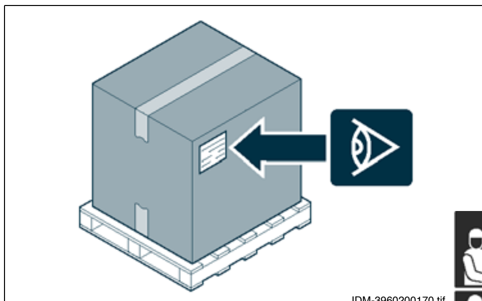
RECOMMANDATIONS POUR LA MANUTENTION ET L'INSTALLATION

Important

Effectuer la manutention et l'installation en respectant les informations fournies par le fabricant, reportées directement sur l'emballage, sur l'appareil et dans les instructions d'utilisation. Celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, organiser un "plan de sécurité" pour sauvegarder la sécurité des personnes directement impliquées.

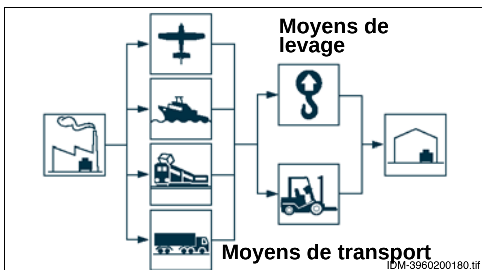
EMBALLAGE ET DEBALLAGE

L'emballage est réalisé, en limitant les encombrements, même en fonction du type de transport adopté. Pour faciliter le transport, l'expédition peut être faite avec certains composants démontés et opportunément protégés et emballés.
Sur l'emballage sont reportées toutes les informations nécessaires au chargement et au déchargement .
Lors du déballage, contrôler le bon état et la quantité exacte de composants.
Le matériau d'emballage doit être éliminé conformément aux lois en vigueur.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORT

Le transport, en fonction aussi du lieu de destination, peut être effectué avec des moyens différents. Le schéma représente les solutions les plus courantes.
Pendant le transport, afin d'éviter des déplacement intempestifs, fixer au moyen de transport de façon appropriée.



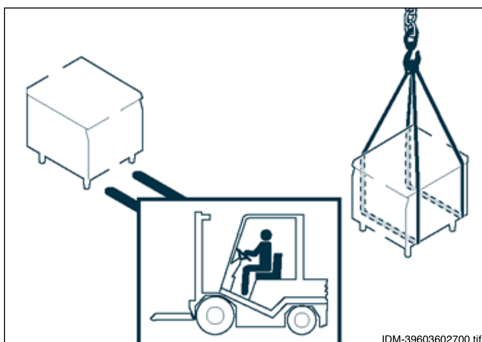
IDM-3960200180.tif

MANUTENTION ET LEVAGE

L'appareil peut être manutentionné avec un dispositif de levage à fourches ou à crochet d'une capacité de charge appropriée.
Avant d'effectuer cette opération, contrôler la position du centre de gravité de la charge.

Important

Pour l'introduction du dispositif de levage, faire attention aux tuyaux d'alimentation et d'évacuation.


IDM-39603602700.tif

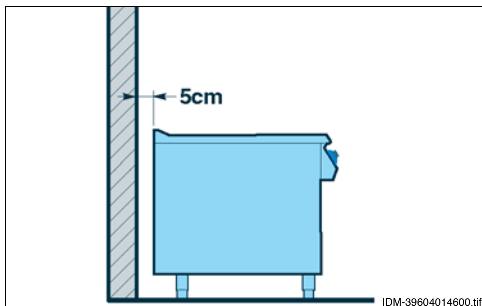
FR

MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Toutes les phases de mise en place doivent être prises en considération, dès la réalisation du projet général. Avant de commencer ces phases, outre la définition de la zone de mise en place, celui qui est autorisé à effectuer ces opérations devra, si nécessaire, faire un "plan de sécurité" pour sauvegarder l'intégrité des personnes directement impliquées et appliquer de façon rigoureuse toutes les lois, avec une attention toute particulière à celles sur les chantiers mobiles.

La zone d'installation doit être équipée de tous les raccordements d'alimentation, d'évacuation des résidus de production; elle doit être suffisamment éclairée et avoir toutes les conditions hygiéniques et sanitaires requises par les lois en vigueur, pour éviter la contamination des aliments.

Si nécessaire, repérer la position exacte de chaque appareil ou sous-ensemble en traçant les coordonnées pour les positionner correctement.



La mise en place doit être faite à une distance de la paroi non inférieure à 5 cm si celle-ci ne résiste pas à une température d'au moins 150°C.

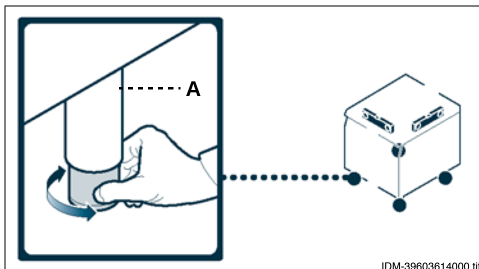


INSTALLATION DES PARTIES DEMONTEES

L'appareil est livré avec quelques composants démontés; les monter lors de la mise en place. En particulier, monter les pieds d'appui (**A**).

MISE A NIVEAU

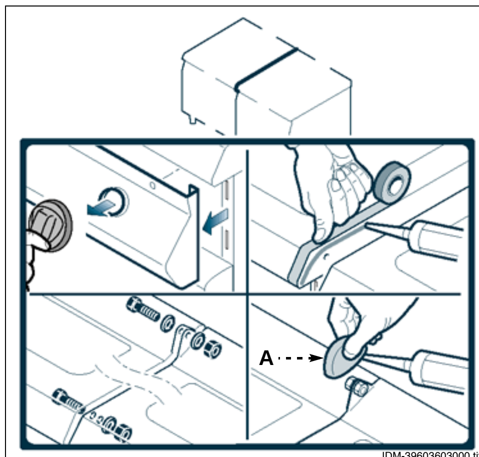
Agir sur les pieds d'appui (**A**) pour mettre de niveau l'appareil.



MONTAGE DES APPAREILS EN BATTERIE

Pour monter les appareils en batterie (les uns à côté des autres), procéder comme suit.

1 - Démonter les tableaux de commandes.
2 - Appliquer, sur les bords à rapprocher, du ruban adhésif de protection.
3 - Appliquer, sur les côtés à rapprocher, de l'adhésif pour usage alimentaire.
4 - Rapprocher les appareils.
5 - Relier les appareils avec les éléments de fixation.
6 - Enlever l'adhésif en surplus et le ruban adhésif.
7 - Appliquer l'adhésif à l'intérieur du couvercle (**A**), et monter pour couvrir la zone de fixation.



FR

C139604000.fm

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important

Le branchement doit être fait par du personnel autorisé et qualifié, conformément aux lois en vigueur à ce sujet en utilisant le matériel approprié et prescrit. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V/3 (voir paragraphe suivant).

Attention

Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

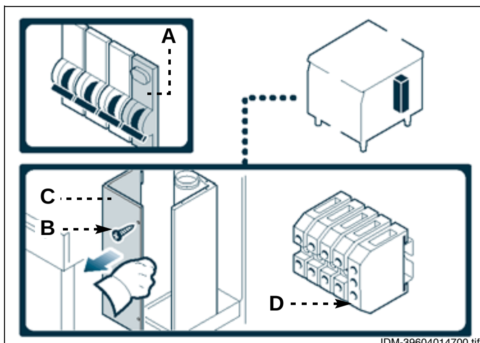
Effectuer le branchement de l'appareil au réseau électrique d'alimentation comme suit.

1 - Installer, s'il n'est pas présent, un interrupteur sectionneur automatique (**A**), près de l'appareil, avec déclencheur thermique réglable et bloc différentiel.

2 - Dévisser les vis (**B**) et démonter le carter (**C**).

3 - Connecter l'interrupteur sectionneur automatique (**A**) au bornier (**D**) de l'appareil comme indiqué sur le schéma électrique à la fin du manuel.

Remarque: utiliser un câble avec des caractéristiques similaires au type H05RN-F.



Important

Au moment du branchement, faire attention au branchement des câbles de neutre et de terre.



4 - Remonter le carter (**C**) à la fin de l'opération.

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.

Attention

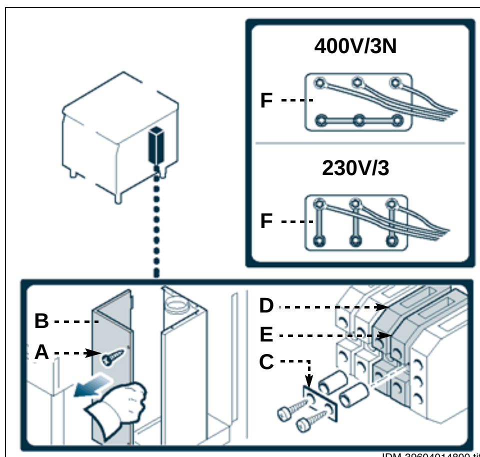
Avant toute intervention, couper l'alimentation électrique générale.

1 - Dévisser les vis (**A**) et démonter le carter (**B**).

2 - Introduire le pont (**C**) pour raccorder électriquement les bornes (**D** et **E**).

3 - Modifier les raccordements du bornier (**F**) comme indiqué sur la figure.

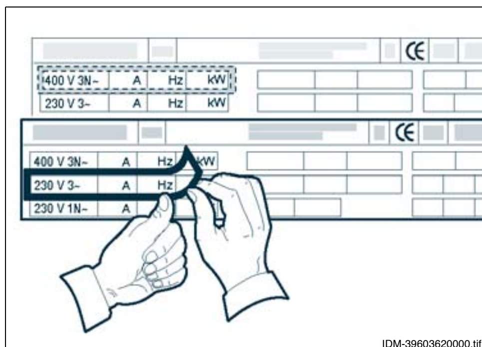
4 - Remonter le carter (**B**).



FR

C139604000.fm

5 - Enlever l'adhésif qui indique la tension d'essai appliqué sur la plaque d'identification et mettre le nouveau avec la tension utilisée.



Important

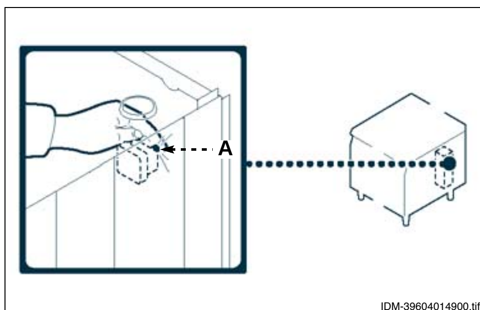
L'opération étant terminée, s'assurer qu'il n'y ait pas d'anomalies de fonctionnement.

RÉTABLISSEMENT DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Dans le cas d'intervention du thermostat de sécurité, il faut rétablir les conditions initiales de fonctionnement de l'appareil dans le mode indiqué.



1 - Appuyer sur le bouton (**A**) du thermostat de sécurité pour réactiver l'alimentation électrique.



ESSAI DE L'APPAREIL

Important

Avant la mise en service, l'essai de l'installation doit être fait pour évaluer les conditions opérationnelles de chaque composant et trouver les éventuelles anomalies. Au cours de cette opération, vérifier si toutes les conditions de sécurité et d'hygiène ont été rigoureusement respectées.

Pour effectuer l'essai, faire les vérifications suivantes:

1 - vérifier que la tension de réseau corresponde à celle de l'appareil;
2 - agir sur l'interrupteur sectionneur automatique pour vérifier le branchement électrique;
3 - vérifier le fonctionnement correct des dispositifs de sécurité.

L'essai étant terminé, si nécessaire, instruire opportunément l'utilisateur, pour qu'il acquiert toutes les compétences nécessaires à la mise en service de l'appareil en toute sécurité, comme prévu par les lois en vigueur.

REGLAGES 8

Les fonctions principales de l'appareil ne prévoient pas d'interventions particulières de réglage par du personnel spécialisé sauf les réglages effectués lors de l'utilisation par l'usager.

REMPLACEMENT DE PIECES 9

L'appareil ne prévoit pas le remplacement de parties fonctionnelles par du personnel spécialisé, sauf le remplacement d'éléments de service qui peut être effectué par l'usager.

ELIMINATION DE L'APPAREIL



Important



Cette opération doit être effectuée par des opérateurs experts, dans le respect des lois en vigueur sur la sécurité du lieu de travail.
Ne pas disperser dans l'atmosphère des produits non biodégradables, huiles lubrifiantes et composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résines, etc.). Les éliminer en respectant les lois en vigueur.

FR

C139604000.fm

ÍNDICE

ÍNDICE ANALÍTICO

ES

INFORMACIONES PREVIAS 0

Para ubicar fácilmente los temas específicos de interés, consúltese el índice analítico que se encuentra al inicio del manual.
Este manual comprende dos partes.



1ª parte: contiene todas las informaciones útiles para destinatarios heterogéneos, esto es, los usuarios del equipo.



2ª parte: contiene todas las informaciones necesarias para destinatarios homogéneos, esto es, todos los operadores expertos y autorizados para realizar las operaciones de desplazamiento, transporte, instalación, mantenimiento, reparación y desguace del equipo. Los usuarios deben consultar sólo la 1ª parte; en cambio, la 2ª parte está destinada a los operadores expertos. En caso de ser necesario, estos últimos pueden leer también la 1ª parte, a fin de obtener una visión más completa de todas las informaciones.

INFORMACIONES DE CARÁCTER GENERAL 1

OBJETIVO DEL MANUAL

El presente manual, que es parte integrante del equipo, ha sido confeccionado por el fabricante para suministrar las informaciones necesarias al personal autorizado, a fin de interactuar con el equipo durante el arco de vida previsto para éste.



Además de adoptar una buena técnica de uso, los destinatarios de las informaciones deben leerlas atentamente y aplicarlas de manera rigurosa. Estas informaciones son suministradas por el fabricante en su propio idioma (italiano) pero pueden ser traducidas a otros idiomas, a fin de satisfacer requerimientos de carácter legislativo y/o comercial.

Dedicarle breve tiempo a la lectura de estas informaciones permitirá evitar riesgos a la salud y a la seguridad de las personas, además de daños económicos.

Conserve este manual durante toda la vida útil del equipo en un lugar conocido y fácilmente accesible, a fin de tenerlo a disposición cuando sea necesario consultarlo.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones al equipo sin la obligación de comunicarlo previamente. Para destacar determinadas partes relevantes del texto o para indicar algunas especificaciones importantes, se han empleado algunos símbolos, cuyo significado se ilustrará a continuación.



Precaución - advertencia

Indica que es necesario adoptar comportamientos adecuados, a fin de no crear situaciones de riesgo para la salud y/o la seguridad de las personas ni provocar daños económicos.



Importante

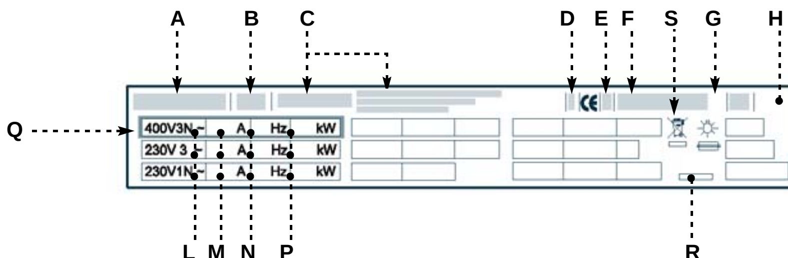
Indicación de informaciones técnicas de particular importancia que no deben olvidarse.

IDENTIFICACIÓN FABRICANTE Y EQUIPO

La placa de identificación fijada directamente en el equipo reproduce todas las referencias e indicaciones indispensables para la seguridad de servicio.

A) Modelo del aparato.
B) Tipo de personalización.
C) Identificación del constructor.
D) Clase de aislamiento.
E) Año de fabricación.
F) Número de serie.

ES



IDM-39603606200.tif

C139604000.fm

G) Grado de protección.
H) País de destino.
L) Tensión (V).
M) Consumo (A).
N) Frecuencia (Hz).
P) Potencia declarada (Kw).
Q) Indicador tensión de prueba.
R) Fecha de fabricación
S) Símbolo RAEE

MODALIDAD PARA REQUERIR ASISTENCIA

En caso de ser necesario, dirigirse a uno de los centros autorizados.

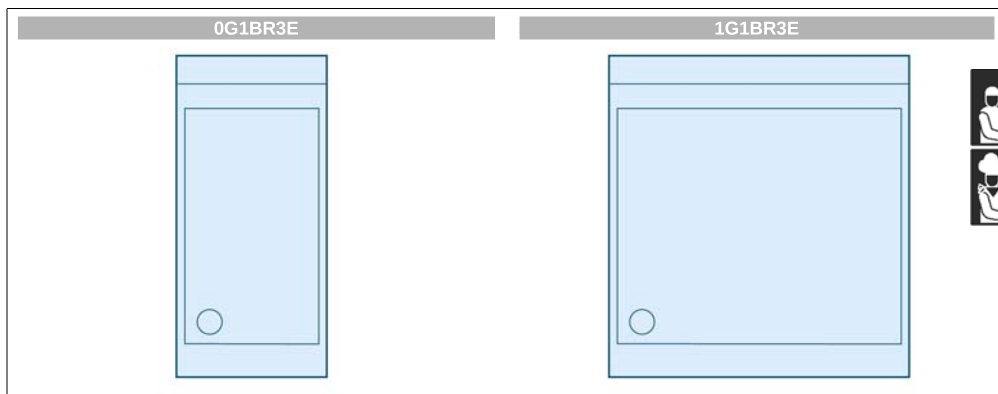
Para solicitar asistencia técnica deberán indicarse los datos reproducidos en la placa de identificación y el tipo de desperfecto que se ha verificado.

INFORMACIONES DE CARÁCTER TÉCNICO 2

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL EQUIPO

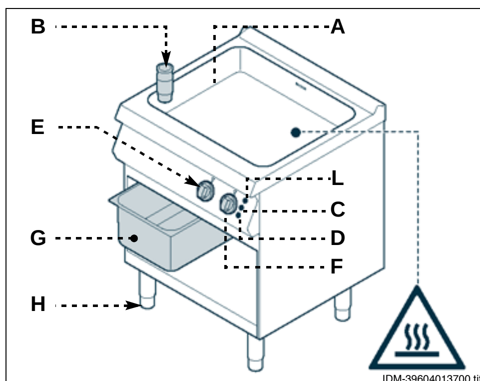
La sartén, que de ahora en adelante llamaremos aparato, ha sido proyectada y fabricada para la preparación y la cocción de alimentos en el sector de la restauración profesional.

El aparato es producido en varias versiones en función de los requerimientos específicos de uso (véase figura).



Órganos principales

A) **Cuba de cocción**; fabricada en acero inoxidable.
B) **Tapón de descarga**; para descargar el agua en la cubeta de recogida.
C) **Tapón de descarga**; para descargar los residuos de cocción y conducirlos a la respectiva cubeta de recogida.
D) **Testigo temperatura**; para señalar la fase de calentamiento del agua presente en la cuba.
E) **Mando de regulación resistencias**; para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.
F) **Mando de las resistencias**; para regular la potencia de calentamiento.
G) **Cubeta de recogida**; para recoger el agua presente en la cuba.
H) **Pies regulables**; para permitir una perfecta nivelación del equipo.
L) **Testigo termostato**: señala la intervención del termostato de seguridad.



ES

C139604000.fm

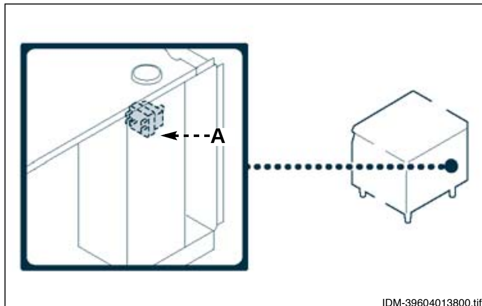
DATOS TÉCNICOS

Véase “Ficha de enlaces” en la parte conclusiva del manual.

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

Aunque el equipo cuente con todos los dispositivos de seguridad, en los casos en que así lo determinen las leyes vigentes en materia, se deberá complementar con otros dispositivos en las fases de instalación y enlace. La ilustración indica la posición de los dispositivos.

A)Termostato de seguridad; interrumpe la alimentación eléctrica en caso de recalentamiento.




Precaución - advertencia

Controlar periódicamente que los equipos de seguridad se encuentren en perfecto estado y estén correctamente instalados.

SEÑALIZACIONES DE SEGURIDAD E INFORMACIÓN

La ilustración indica la posición de las señalizaciones fijadas en el equipo.

A)Placa de identificación fabricante y aparato.

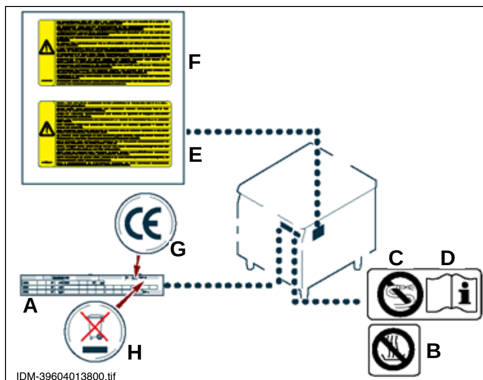
B)Peligro genérico: está prohibido el funcionamiento en seco.

C)Peligro genérico: durante el lavado del aparato no dirigir chorros de agua a presión hacia sus partes internas.

D)Peligro genérico: antes de efectuar cualquier tipo de intervención leer atentamente el manual

E)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Se declina toda responsabilidad en caso de inobservancia de las normas de instalación y puesta en funcionamiento”

F)Peligro genérico: tiene por objeto recordar la necesidad de respetar las normas. “Instalar en conformidad con lo dispuesto por la normativa vigente y utilizar sólo en ambientes adecuadamente aireados”.



G)Aprobación CE: indica que el aparato reúne los requisitos establecidos por la normativa

H)Símbolo RAEE: indica que las piezas del aparato deben clasificarse de modo selectivo

ACCESORIOS BAJO PEDIDO

ES

Bajo pedido, el equipo puede ser suministrado con los accesorios que a continuación se indican ("vea el catálogo general").

SEGURIDAD 3

NORMAS DE SEGURIDAD

– Durante las fases de diseño y producción el fabricante ha prestado especial atención a los factores que pueden provocar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas que interactúan con el equipo. Además del respeto de las leyes vigentes en materia, se han adoptado todas las “reglas de la buena técnica de fabricación”. El objetivo de estas informaciones es sensibilizar a los usuarios para que presten especial atención, a fin de prevenir todo tipo de riesgos. La prudencia es de todas maneras insustituible. La seguridad está también en manos de todos los operadores que interactúan con el equipo.

– Léanse atentamente las instrucciones contenidas en este manual suministrado adjunto y aquellas que están expuestas directamente; en especial obsérvense aquellas relativas al dispositivo de seguridad. Un mínimo de tiempo dedicado a la lectura ahorrará incidentes desagradables; siempre es demasiado tarde para recordar lo que habría debido hacerse, una vez que éstos han ocurrido.
– Está absolutamente prohibido alterar, eludir, eliminar y soslayar los dispositivos de seguridad instalados. La inobservancia de esta norma puede determinar graves riesgos para la seguridad y la salud de las personas.
– En el primer uso, incluso después de haberse documentado adecuadamente, es conveniente simular algunas maniobras de prueba, a fin de identificar los mandos, especialmente los relativos al encendido y apagado y sus principales funciones.
– Utilizar el equipo sólo para los usos previstos por el fabricante. Usos impropios del mismo pueden causar riesgos en cuanto a seguridad y salud de las personas, además de daños económicos.
– Todas las intervenciones de mantenimiento que requieren de una competencia técnica precisa o de una capacidad especial, deben ser efectuadas exclusivamente por personal calificado y con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de la intervención.
– Para mantener la higiene y proteger los alimentos trabajados respecto de cualquier fenómeno de contaminación, es necesario limpiar prolijamente los elementos que entran en contacto directa o indirectamente con los alimentos y las zonas aledañas. Efectuar estas operaciones utilizando exclusivamente productos detergentes para uso alimenticio, evitando absolutamente el uso de productos inflamables o que contengan sustancias nocivas para la salud de las personas. Dichas operaciones deberán efectuarse cada vez que se estime oportuno y al final de cada utilización.
– Al concluir cada uso, controle que los mandos queden en posición de desactivación y las líneas de alimentación desconectadas.
– En caso de períodos prolongados de inactividad, además de desconectar todas las líneas de alimentación, es necesario limpiar prolijamente todas las partes internas y externas del equipo y del ambiente circunstante, de conformidad con las indicaciones suministradas por el fabricante y con las leyes vigentes en materia.



USO Y FUNCIONAMIENTO 4

RECOMENDACIONES DE USO



Importante

El porcentaje de accidentes derivados del uso de equipos depende de muchos factores que no siempre se logran prevenir y controlar. Algunos accidentes pueden depender de factores ambientales no previsibles, otros dependen sobre todo de los comportamientos de los usuarios. Éstos, además de hallarse autorizados y adecuadamente documentados, cuando sea necesario, a propósito del primer uso, deberán simular algunas maniobras a fin de identificar los mandos y las funciones principales.

Se deben ejecutar sólo operaciones propias de los usos previstos por el fabricante. No alterar los equipos con el fin de obtener prestaciones diferentes de las previstas. Antes del uso, controlar que los dispositivos de seguridad estén instalados de forma correcta y eficaz. Los usuarios, además de obligarse a cumplir estos requisitos, deben aplicar todas las normas de seguridad y leer con atención la descripción de los mandos y de la puesta en servicio.

ES

DESCRIPCIÓN MANDOS

Para activar las funciones principales, en el equipo se han instalado los siguientes mandos:

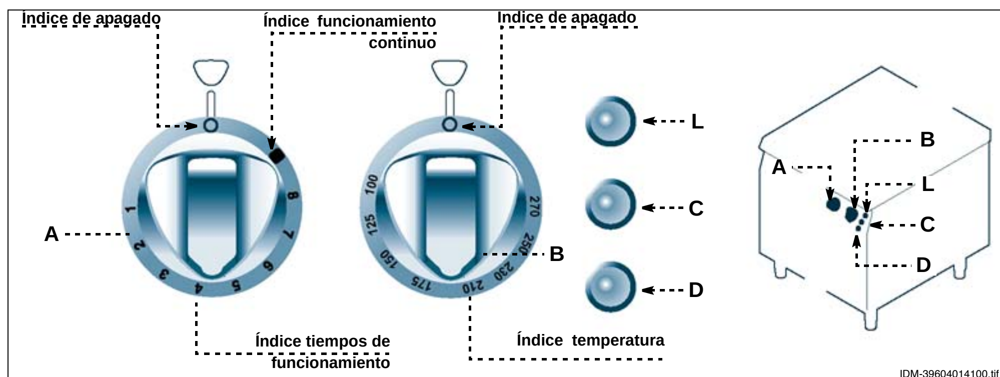
A)Mando de regulación resistencias; para regular los tiempos de funcionamiento de las resistencias.
  – pos. 1÷8: tiempos de intervención en gradual incremento (pos.1 tiempos breves / pos. 8 tiempos largos);
  – pos. ■: funcionamiento continuo.

B)Mando de control de las resistencias; para regular la potencia de calentamiento de las resistencias.

C)Testigo temperatura; encendido indica que el agua no ha alcanzado la temperatura programada; una vez alcanzada dicha temperatura este testigo se apaga.

D)Palanca de descarga agua; para descargar el agua presente en la cuba.

L) Testigo termostato: señala la intervención del termostato de seguridad.



ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Encendido

1 - Opere con el interruptor automático aislador para activar la conexión a la línea eléctrica principal.

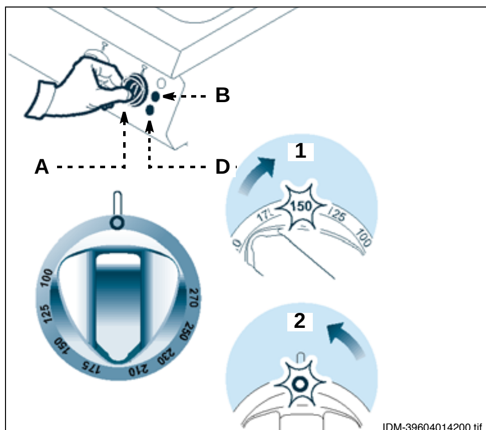
2 - Girar el mando **(A)** en sentido horario (pos. **1**), hasta situarlo en correspondencia con la temperatura requerida para conectar la alimentación eléctrica. Se apaga el testigo de red **(B)**.

3 - Girar el mando **(G)** en sentido antihorario (pos. **3**) para activar las resistencias de calentamiento.

4 - Se enciende el testigo de temperatura **(D)**. Una vez alcanzada la temperatura prevista, el testigo se apaga.

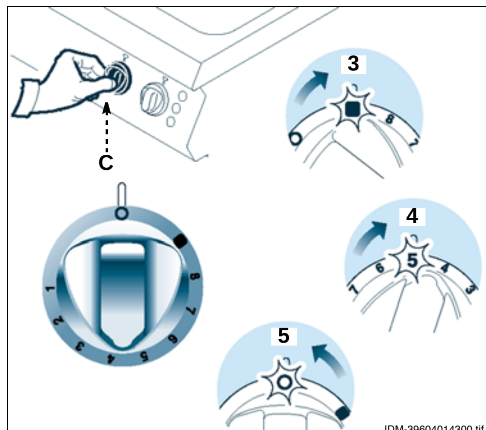
Si se gira el mando **(A)** para activar la alimentación eléctrica encontrándose ya el mando **(C)** en posición **3**, se encenderán simultáneamente los testigos **(B-D)**.

5 - Situar el mando **(C)** sobre un índice de potencia (pos. **4**) para programar el lapso de funcionamiento de las resistencias a fin de mantener constante la temperatura de cocción.



Importante

Avec la manette (C) sur la position 3, les résistances ont un fonctionnement continu, qui n'est interrompu que lorsque la température sélectionnée est atteinte. Con el mando (C) en las posiciones 4, las resistencias funcionarán durante períodos cuya duración será directamente proporcional al índice de potencia seleccionado.



ES

Apagado

1 - Girar ambos mandos **(A-C)** en sentido antihorario (pos. **2-5**) para apagar el aparato. Se apaga el testigo de red **(B)**.

2 - Opere con el interruptor automático aislador para desactivar la conexión a la línea eléctrica principal.

PERÍODO PROLONGADO DE INACTIVIDAD DEL EQUIPO

En caso de que el equipo deba permanecer inactivo durante un período prolongado de tiempo, se deberán efectuar las siguientes operaciones:

1 - con el interruptor aislador del aparato desactive la conexión a la línea eléctrica principal;

2 - limpiar prolijamente el equipo y las zonas adyacentes;

3 - esparcir sobre las superficies de acero inoxidable una capa delgada de aceite comestible;

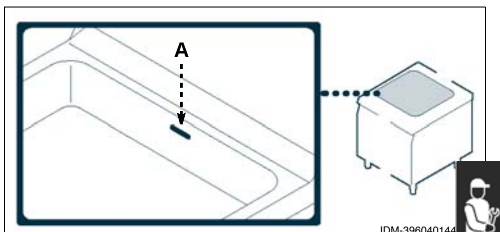
4 - efectuar todas las operaciones de mantenimiento;

5 - cubra el aparato con una envoltura de protección dejando pequeñas aberturas para que pueda circular el aire.

CONSEJOS PARA EL USO

A fin de garantizar un uso correcto del equipo, aplicar las siguientes recomendaciones:

- utilizar exclusivamente los accesorios indicados por el fabricante;
- verifique que el nivel del agua no supere nunca el límite indicado (**A**);
- no utilice el aparato para freír alimentos.



MANTENIMIENTO 5

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR EL MANTENIMIENTO

Mantener el equipo en condiciones de máximo rendimiento, efectuando las operaciones de mantenimiento programado previstas por el fabricante. Un buen mantenimiento permitirá obtener mejores prestaciones, mayor duración de servicio y un mantenimiento constante de los requisitos de seguridad.

Precaución - advertencia

Antes de efectuar cualquiera operación de mantenimiento, activar todos los dispositivos de seguridad previstos y evaluar la conveniencia de informar oportunamente tanto al personal operativo como al que se encuentra en zona próxima. En especial, desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador e impida el acceso a todos los dispositivos que, de ser activados, podrían provocar situaciones de peligro, con reducción de la seguridad y riesgo para la salud de las personas.

Siempre al final del servicio y cada vez que sea necesario, limpiar:

- la superficie exterior;
- la cuba de cocción (véase pág. 8);
- el equipo y el medio ambiente (véase pág. 7).

Cada 100 horas de servicio operadores expertos y autorizados deben efectuar las siguientes operaciones:

- controle la eficiencia del termostato de seguridad.
- controle la eficiencia del sistema eléctrico.

RECOMENDACIONES PARA EFECTUAR LA LIMPIEZA

Atendida la circunstancia de que el equipo es utilizado para la preparación de productos alimenticios para el consumo humano, es necesario prestar especial atención a todo lo referente a la higiene, manteniendo siempre limpio tanto el equipo como el ambiente que lo rodea.



Importante

Antes de realizar cualquier operación de limpieza desconecte la alimentación eléctrica mediante el interruptor aislador y espere que el aparato se enfríe.

ES

Se recomienda observar las siguientes precauciones:

1 - Para limpiar las piezas del equipo usar sólo agua tibia, productos detergentes para uso alimenticio y material no abrasivo.



Precaución - advertencia

No usar productos que contengan sustancias nocivas y/o peligrosas para la salud de las personas (disolventes, bencinas, etc.).

2 - Enjuagar las superficies con agua potable y secarlas. No utilizar chorros de agua a presión.

3 - Prestar atención a las superficies de acero inoxidable, a fin de no dañarlas y, en especial, evitar el uso de productos corrosivos; no utilizar material abrasivo ni utensilios cortantes.

4 - Limpiar oportunamente los residuos de comida, a fin de evitar que se endurezcan.

5 - Limpiar los depósitos calcáreos que pueden formarse en algunas superficies del equipo.

LIMPIEZA CUBA

Para ejecutar esta operación, proceder de la manera que a continuación se indica.

1 - Apague y deje enfriar el aparato (véase pág. 6).

2 - Opere con el interruptor aislador para interrumpir la alimentación eléctrica.

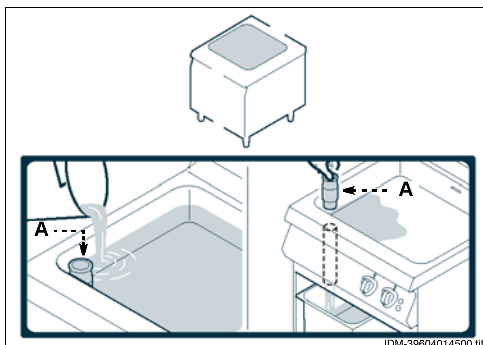
3 - Cierre el orificio de descarga mediante el tapón (**A**).

4 - Aplique en el interior de la cuba un producto detergente apropiado para uso alimenticio.



5 - Enjuagar con agua potable y retirar el tapón (**A**) para obtener el vaciado de la cuba.

6 - Aplique en el interior de la cuba un producto específico o una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.



7 - Enjuague, vacíe y seque la cuba.

LIMPIEZA DE LAS CUBETAS

Para ejecutar esta operación se debe proceder de la siguiente forma:

1 - Rociar el interior de la cubeta con un producto detergente apropiado para uso alimentario.

2 - Enjuagar con agua potable y vaciar la cubeta.

3 - Rociar la cubeta con un producto específico o con una solución de agua y vinagre para eliminar los residuos de detergente.

4 - Enjuagar, vaciar y secar la cubeta.

AVERÍAS 6

LOCALIZACIÓN DE CAUSAS DE AVERÍA

ES

Antes de la puesta en servicio, el equipo ha sido sometido a prueba de funcionamiento.

Las siguientes informaciones tienen por objeto facilitar la identificación y corrección de eventuales anomalías y disfunciones que podrían presentarse durante el uso. Algunos de estos problemas pueden ser resueltos por el usuario, pero otros requieren una competencia técnica precisa o determinadas capacidades, razón por la cual deben ser resueltos exclusivamente por personal calificado con experiencia reconocida y adquirida en el sector específico de intervención.

Inconvenientes	Causas	Remedios
Las resistencias de calentamiento no se activan.	Conexión eléctrica no efectuada de modo correcto.	Controle el enlace de los cables eléctricos.
	Intervención del termostato de seguridad.	Reactive el aparato (véase pág. 12).
	Conmutador averiado.	Sustituya el conmutador.

RECOMENDACIONES PARA EL DESPLAZAMIENTO Y LA INSTALACIÓN

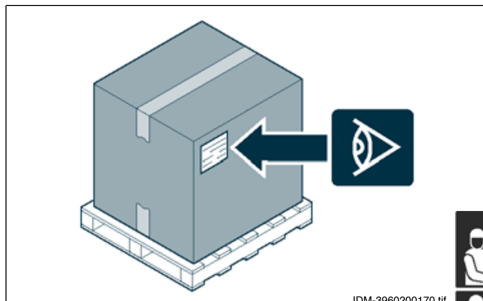
Importante

Efectuar el desplazamiento e instalación respetando las indicaciones proporcionadas por el fabricante, reproducidas directamente sobre el embalaje, en el equipo y en las instrucciones de uso.

La persona autorizada para efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, organizar un "plan de seguridad", a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas.

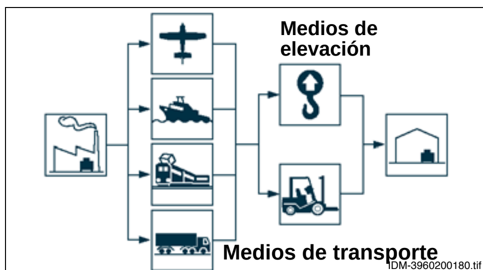
EMBALAJE Y DESEMBALAJE

El embalaje se realiza, limitando sus dimensiones, según el tipo de transporte adoptado. A fin de facilitar el transporte, la expedición puede ser efectuada con algunos de sus componentes desmontados y adecuadamente protegidos y embalados.
Sobre el embalaje están reproducidas todas las informaciones necesarias para efectuar la carga y descarga del equipo. En fase de desembalaje, controlar su integridad y la cantidad exacta de sus componentes. El material de embalaje debe ser eliminado adecuadamente, de conformidad con lo dispuesto por las normas vigentes.


IDM-3960200170.tif

TRANSPORTE

El transporte, en función también del lugar de destinación, puede ser efectuado mediante diversos medios.
El esquema representa las soluciones más utilizadas.
A fin de evitar desplazamientos intempestivos durante el transporte es importante anclar adecuadamente el equipo al medio utilizado.



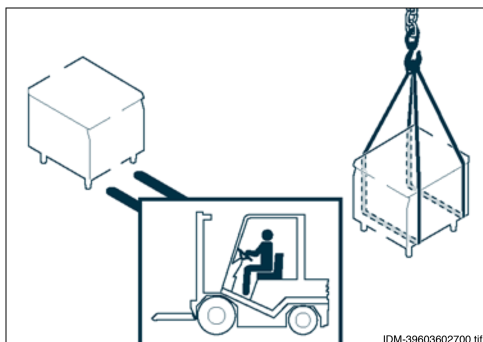
IDM-3960200180.tif

DESPLAZAMIENTO Y ELEVACIÓN

El equipo puede ser desplazado con un equipo de elevación de horquillas o de gancho, de capacidad adecuada.
Para ejecutar esta operación se debe controlar atentamente el centro de gravedad de la carga.

Importante

Al introducir la carretilla elevadora, preste atención en los tubos de alimentación y descarga.

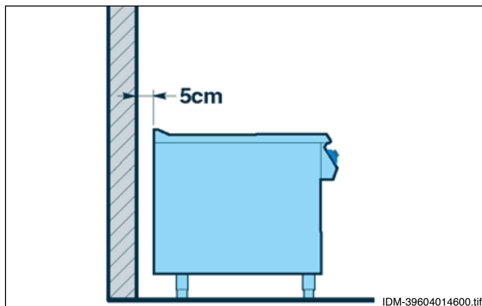

IDM-39603602700.tif

ES

INSTALACIÓN DEL EQUIPO

Durante la realización del proyecto general, deben ser consideradas todas las fases de la instalación. Antes de comenzar dichas fases, además de establecer la zona de instalación, la persona autorizada a efectuar estas operaciones deberá, si fuera necesario, aplicar un “plan de seguridad” a fin de salvaguardar la incolumidad de las personas directamente involucradas, aplicando rigurosamente todas las normas vigentes, especialmente aquellas relativas a las obras móviles de construcción.

La zona de instalación debe estar provista de todos los enlaces de alimentación y de descarga de los residuos de producción; también debe estar adecuadamente iluminada. Además, debe reunir todos los requisitos higiénicos y sanitarios contemplados por las normas vigentes a fin de evitar la contaminación de los alimentos.



IDM-39604014600.tif

Si fuera necesario, identificar la posición exacta de cada equipo o subconjunto, trazando las coordenadas de correcto posicionamiento.
Si la pared no resiste temperaturas de 150° C se deberá instalar el equipo a una distancia igual o superior a 5 cm de la misma.

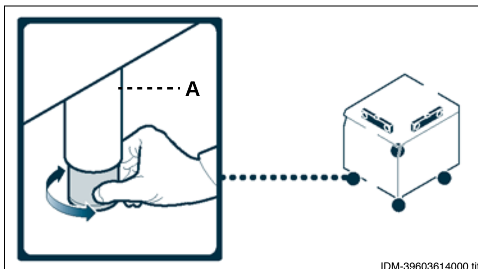


INSTALACIÓN PIEZAS DESMONTADAS

El equipo es suministrado con algunos componentes desmontados; durante la fase de instalación se debe efectuar el respectivo montaje. En especial, montar las patas de apoyo (**A**).

NIVELACIÓN

Operar con las patas de apoyo (**A**) para nivelar el equipo.

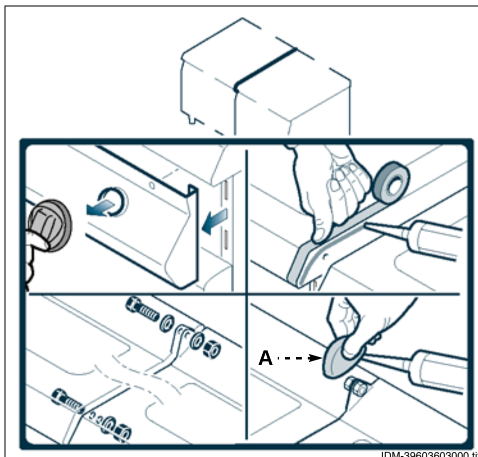


IDM-39603614000.tif

MONTAJE DE EQUIPOS EN BATERÍA

Para montar los equipos en batería (uno al lado del otro) aplicar las siguientes instrucciones.

1 - Desmontar los tableros de los instrumentos.
2 - Poner cinta adhesiva de protección sobre los bordes a juntar.
3 - Poner material sellador para uso alimenticio sobre los lados a juntar.
4 - Aproxime los aparatos
5 - Unir los equipos con los elementos de fijación.
6 - Extraer el exceso de material sellador y la cinta adhesiva.
7 - Aplicar material sellador en el interior de la tapa (**A**) y montar para cubrir la zona de fijación.



IDM-39603603000.tif

ES

C139604000.fm

CONEXIÓN ELÉCTRICA



Importante

La conexión eléctrica deberá asignarse al personal autorizado y experto, que deberá respetar las leyes vigentes en materia y utilizar siempre materiales adecuados y previstos por el constructor. L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N, commutable à 230V/3 (voir paragraphe suivant).



Precaución - advertencia

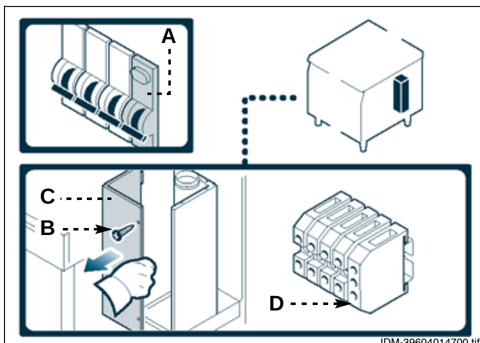
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

Conecte el aparato a la red eléctrica de alimentación respetando las siguientes instrucciones.

1 - Si no está presente, instale en proximidad del aparato un interruptor automático aislador (**A**) con desactivador térmico regulable y bloqueo diferencial.

2 - Desenroscar los tornillos (**B**) y desmontar el cárter (**C**).

3 - Conecte al tablero de bornes (**D**) del aparato el interruptor automático aislador (**A**), procediendo de la manera ilustrada en el esquema eléctrico que aparece en la parte conclusiva del manual.



Nota: utilice un cable con características no inferiores a aquél de tipo H05RN-F.



Importante

Al efectuar el enlace preste particular atención al conectar los cables de neutro y de tierra.



4 - Reinstalar el cárter (**C**) una vez concluida la operación.

TRANSFORMATION DE L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

L'appareil est fourni avec tension de fonctionnement à 400V/3N (signalée par l'adhésif appliqué sur la plaque d'identification) et il est possible d'effectuer la transformation à 230V/3 comme indiqué ci-après.



Precaución - advertencia

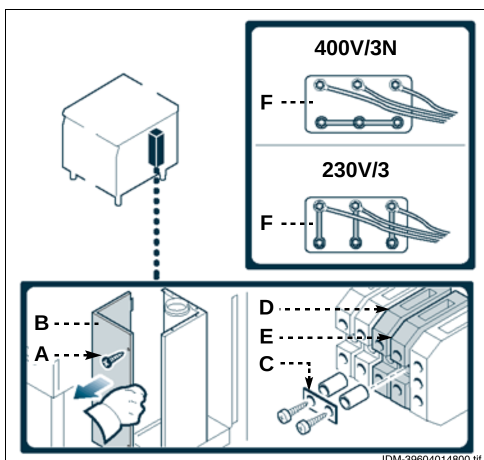
Antes de realizar cualquier operación se deberá desconectar la alimentación eléctrica general.

1 - Desenroscar los tornillos (**A**) y desmontar el cárter (**B**).

2 - Fit the jumper (**C**) to make the electrical connection of the terminals (**D** and **E**).

3 - Change the connections of the terminal board (**F**) as shown in the diagram.

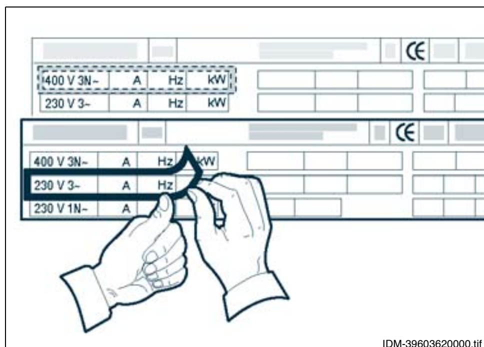
4 - Reinstalar el cárter (**B**).



ES

C139604000.fm

5 - Retire el adhesivo indicador de la tensión de prueba presente en la placa de identificación y aplique el nuevo adhesivo indicador de la tensión en uso.



IDM-39603620000.tif

Importante

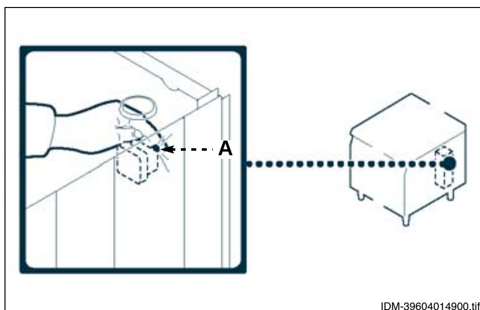
Una vez concluida la intervención controle que no se verifiquen anomalías de funcionamiento.

REACTIVACIÓN APARATO

En caso de intervención del termostato de seguridad será necesario restablecer las condiciones iniciales de funcionamiento del aparato, procediendo para ello de la manera que se indica.



1 - Presione el botón (**A**) del termostato de seguridad para restablecer la alimentación eléctrica.



IDM-39604014900.tif

PRUEBA DE FUNCIONAMIENTO DEL EQUIPO

Importante

Antes de la puesta en servicio debe efectuarse la prueba de funcionamiento del sistema, a fin de evaluar las condiciones operativas de cada uno de sus componentes e identificar eventuales anomalías. Durante esta fase es importante controlar que todos los requisitos en cuanto a seguridad e higiene sean respetados rigurosamente.

Para realizar las operaciones de prueba del aparato, lleve a cabo los siguientes controles:

1 - verifique que la tensión de red sea aquélla requerida para el aparato;
2 - accione el interruptor automático aislador para controlar la eficiencia de la conexión eléctrica;
3 - controle el correcto funcionamiento de los dispositivos de seguridad.

Una vez efectuada la prueba de funcionamiento, si fuera necesario, capacitar adecuadamente al usuario, a fin de que pueda poner en servicio el equipo en condiciones de seguridad, de conformidad con lo establecido por las leyes vigentes.

REGULACIONES 8

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

SUSTITUCIÓN DE PIEZAS 9

Las regulaciones relativas a las funciones principales del aparato pueden ser ejecutadas por el usuario, sin necesidad de intervención de personal especializado.

DESGUACE DEL EQUIPO



Importante

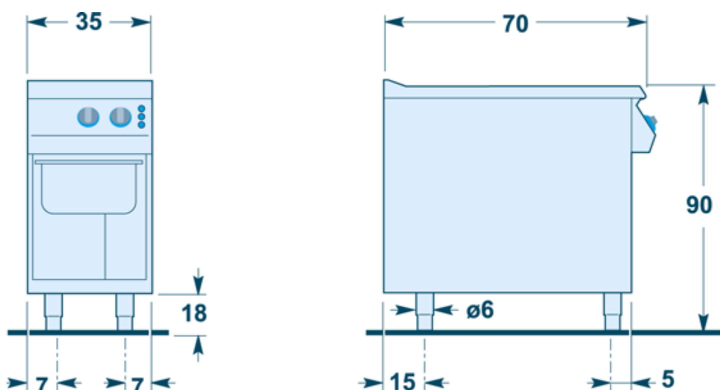


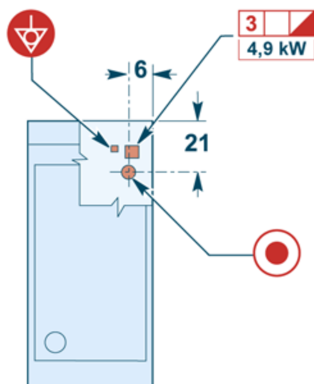
Esta operación debe ser efectuada por operadores expertos, los que deberán proceder respetando las normas vigentes en materia de seguridad del trabajo. No abandonar en el ambiente productos no biodegradables, aceites lubricantes ni componentes no ferrosos (goma, PVC, resinas, etc.). Estos productos deben ser eliminados de conformidad con lo dispuesto por las respectivas normas vigentes sobre la materia.

ES

C139604000.fm

Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
0G1BR3E	4,9 kW	400V-3N 230V-3	50-60Hz	7A 12A





Allacciamento elettrico
Electric connection
Branchement electrique
Elektroanschluss
Conexiòn elètrica

Morsetto equipotenziale
Equipotential terminal
Borne équipotentiel
Potetentialausgleichklemme
Borne equipotencial

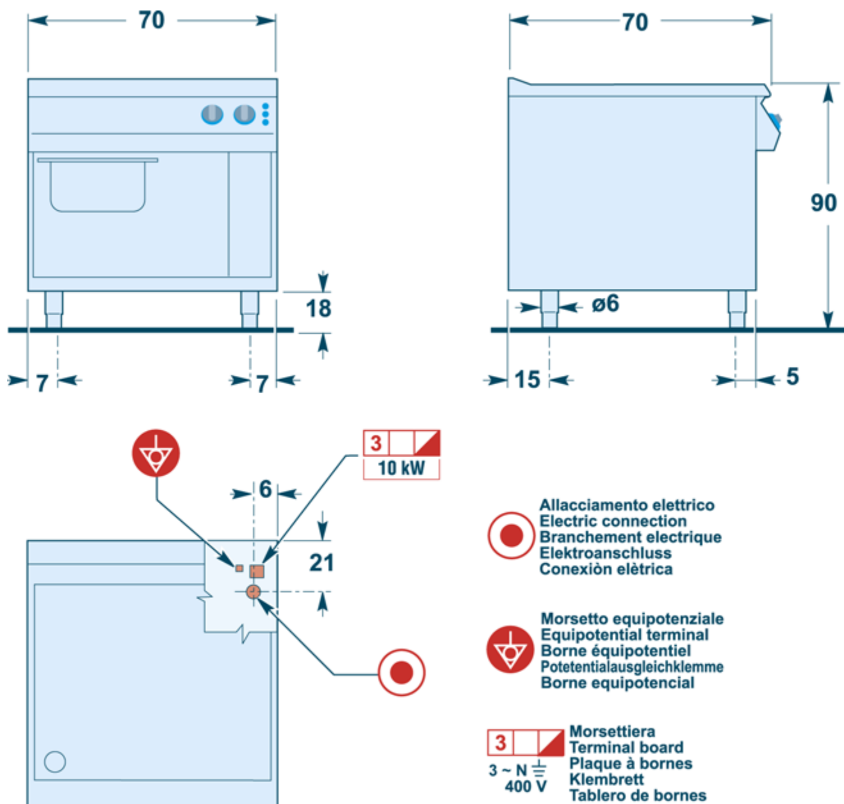
3
3~ N
400 V
Morsettiera
Terminal board
Plaque à bornes
Klembrett
Tablero de bornes

CT39604000.fm

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES

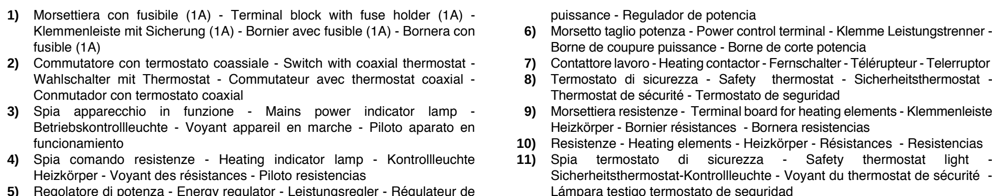
Modello Model - Modelle Modèle - Modelo	Potenza Power - Leistung Puissance - Potencia	Dati elettrici - Electrical data - Daten zur Elektrik Données électriques - Datos eléctricos		
		Tensione - Voltage Spannung - Tension Tensión	Frequenza - Frequency Frequenz - Fréquence Frecuencia	Corrente - Current Strom - Courant Corriente
1G1BR3E	10 kW	400V-3N 230V-3	50-60Hz	14,4A 25 A

SCHEDA ALLACCIAMENTI - CONNECTION CARD - ANSCHLUSSSCHEMA
FICHE DES RACCORDEMENTS - FICHA DE ENLACES



CT39604000.fm

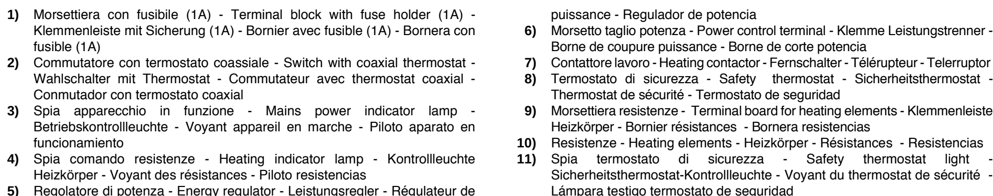
SCHEMA ELETTRICO (0G1BR3E) - ELECTRIC DIAGRAM (0G1BR3E) - SCHALTBILD (0G1BR3E) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (0G1BR3E) - ESQUEMA ELÉCTRICO (0G1BR3E)



1) Morsettiera con fusibile (1A) - Terminal block with fuse holder (1A) - Klemmenleiste mit Sicherung (1A) - Bornier avec fusible (1A) - Bornera con fusible (1A)
2) Commutatore con termostato coassiale - Switch with coaxial thermostat - Wahlschalter mit Thermostat - Commutateur avec thermostat coaxial - Conmutador con termostato coaxial
3) Spia apparecchio in funzione - Mains power indicator lamp - Betriebskontrollleuchte - Voyant appareil en marche - Piloto aparato en funcionamiento
4) Spia comando resistenze - Heating indicator lamp - Kontrollleuchte Heizkörper - Voyant des résistances - Piloto resistencias
5) Regolatore di potenza - Energy regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia
6) Morsetto taglio potenza - Power control terminal - Klemme Leistungstrenner - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia
7) Contattore lavoro - Heating contactor - Fernschalter - Télérupteur - Telerruptor
8) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
9) Morsettiera resistenze - Terminal board for heating elements - Klemmenleiste Heizkörper - Bornier résistances - Bornera resistencias
10) Resistenze - Heating elements - Heizkörper - Résistances - Resistencias
11) Spia termostato di sicurezza - Safety thermostat light - Sicherheitsthermostat-Kontrollleuchte - Voyant du thermostat de sécurité - Lámpara testigo termostato de seguridad

CT39604000.fm

SCHEMA ELETTRICO (1G1BR3E) - ELECTRIC DIAGRAM (1G1BR3E) - SCHALTBILD (1G1BR3E) - SCHÉMA ÈLECTRIQUE (1G1BR3E) - ESQUEMA ELÉCTRICO (1G1BR3E).



1) Morsettiera con fusibile (1A) - Terminal block with fuse holder (1A) - Klemmenleiste mit Sicherung (1A) - Bornier avec fusible (1A) - Bornera con fusible (1A)
2) Commutatore con termostato coassiale - Switch with coaxial thermostat - Wahlschalter mit Thermostat - Commutateur avec thermostat coaxial - Conmutador con termostato coaxial
3) Spia apparecchio in funzione - Mains power indicator lamp - Betriebskontrollleuchte - Voyant appareil en marche - Piloto aparato en funcionamiento
4) Spia comando resistenze - Heating indicator lamp - Kontrollleuchte Heizkörper - Voyant des résistances - Piloto resistencias
5) Regolatore di potenza - Energy regulator - Leistungsregler - Régulateur de puissance - Regulador de potencia
6) Morsetto taglio potenza - Power control terminal - Klemme Leistungstrenner - Borne de coupure puissance - Borne de corte potencia
7) Contattore lavoro - Heating contactor - Fernschalter - Télérupteur - Telerruptor
8) Termostato di sicurezza - Safety thermostat - Sicherheitsthermostat - Thermostat de sécurité - Termostato de seguridad
9) Morsettiera resistenze - Terminal board for heating elements - Klemmenleiste Heizkörper - Bornier résistances - Bornera resistencias
10) Resistenze - Heating elements - Heizkörper - Résistances - Resistencias
11) Spia termostato di sicurezza - Safety thermostat light - Sicherheitsthermostat-Kontrollleuchte - Voyant du thermostat de sécurité - Lámpara testigo termostato de seguridad